кулинарные фантазии

ПЕЧЕНЬЕ для детей и взрослых

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

С помощью нашей книги вы творчески отметите любые праздники и значительно украсите будни. С понедельника по пятницу выпекайте печенье на скорую руку, в выходные и торжественные дни удивляйте всех необыкновенной маленькой выпечкой – вместо тортов. Радуйте именинников рукотворным испеченным подарком, упакованным оригинально, с выдумкой. Ей-богу, необыкновенный букет из разноцветного теста ко дню рождения барышни любого возраста, аппетитный алфавит к детскому празднику и всеобщая радость от совместного производства домашних кондитерских шедевров в виде рождественских звездочек, новогодних шишечек и пасхальных зайчиков запомнятся ничуть не меньше, чем посверкивание дорогих кристаллов в бархатных коробочках.

- Гера Треер
- Маленькое чудо
- Печенье простого приготовления
- Двойное шоколадное печенье из готового печенья с кокосовой стружкой и сливками «Без выпечки»
-
- Масляные ромашки из сливочного теста с фруктовым или ягодным вареньем «Бакинское курабье»
-
- Морковные кружочки с лимоном, сливочным маслом и сахаром «Дело рыжих»
-
- Анисовые лепешечки с сахаром и повидлом «Из микроволновой печи»
-
- Банановые хлебцы с апельсинной цедрой, имбирем и сливками «Обалденные»
-
- Сахарные ломтики со вкусом топленого масла и ванилью «Хайдезанд»
-
- Сливочные кружочки с маком, сахарной пудрой и ванилью «Стародедовские»
-
- Ореховые кусочки с коричневым сахаром, миндальной эссенцией и вишневыми цукатами «Фан-клубные»
-

- Миндальные кусочки из взбитых белков с ликером «Амаретти с амаретто»
- Арахисовые ломтики с сахарной пудрой «Изящные»
- Ореховые кусочки с растворимым кофе, шоколадом и ванильной эссенцией «Незамысловатые»
- Ванильные колечки с грецкими орехами и йогуртом по-болгарски «Вкусни бисквитки»
- Миндальные кусочки из сметанного теста с медом, ванильным сахаром и горько-апельсинным ликером «Гран Марнье»
- Сливочные кружочки с ванильным экстрактом, сахарной пудрой и чаем «Эрл грей»
- Фруктовые кусочки с грецкими орехами, сахаром, изюмом и курагой «Непростая восточная простота»
- Масляные шарики с миндалем, ванилью и сахаром по-голландски «Качество выше цены»
- Имбирные шарики из теста на рисовой муке с фундуком и сахарной пудрой «Конкурентные»
- Миндальные звездочки с корицей, коричневым сахаром, портвейном или хересом по-английски «Star&Wine»
- Сливочные шарики из теста на манной крупе с ванилью «Индийское печенье нан хати»
- Картофельные ломтики с лимонной цедрой, орехами и сахарной пудрой «Французско-нижегородские»
- Кокосовые кусочки с лимонным соком, шоколадом, корицей и сахаром «Знойные»
- Коричные шарики из теста на блинной и рисовой муке с ягодным джемом «Фифочки»
- Песочные квадратики из готового теста с творогом и лимонной цедрой «Семейные ценности»

- Ореховые кусочки с медом и сахарной пудрой «Пасечные»
- Сахарные фигурки из теста на майонезе «Без затей»
- Сливочные шарики с гвоздикой «Курабье по-пловдивски»
- Кокосовые шарики с миндалем и сгущенным молоком «Остров везения»
- Масляные шарики из теста на блинной муке с кедровыми орешками и тростниковым сахаром «Улетные»
- Медовые кружочки с миндалем или кедровыми орешками «Тунисское печенье мезельмен»
- Морковное печенье с тахини, белым вином, лимонной цедрой и сахаром «Монастырское по-гречески»
- Овсяные шарики с грецкими орехами, медом и сахаром по-эстонски «Рецепт от Анны Веске»
- Миндальные кусочки с взбитыми белками и сахаром «Очень простые без муки»
- Ореховые трубочки с начинкой из арахиса и сахарной пудрой «Волшебные дудочки»
- Сливочные кусочки с ягодной прослойкой и ванилью «Ежедневный деликатес»
- Сливочные ломтики с помадкой из сгущенного молока и шоколада «Тру-ля-ля!»
- Ореховые ломтики из теста с картофельным крахмалом и сахаром «В десяточку»
- Шоколадные шарики из теста с вареными желтками, сахаром и вафельной крошкой «Неколючие ежики»
- Сахарные фигурки из теста с топленым маслом, желтками и корицей «Королевские»
- Цитрусовые палочки с сахаром «Очаровательные»

- Ванильные ломтики с кусочками фруктов или ягод, корицей и сахарной пудрой «Остановись, мгновенье!»
- Сливочные кусочки из теста с майонезом и крахмалом «Для незваных, но дорогих гостей»
- Овсяное печенье с какао, кокосовой стружкой и ванилью «Секундочкино»
- Творожные ломтики с сахаром «Кондитерские розочки»
- Изюмные ломтики с грецкими орехами, какао и сахаром «Сухарики-пирожные»
- Ореховые шарики с ванилью и сахаром «Печенье иракских хозяек»
- Овсяные лепешечки с бананами, отрубями, изюмом и кокосовой стружкой «Тонкая талия»
- Сахарные кусочки из теста на кефире с растительным маслом «И в будни, и в праздники»
- Сливочные кусочки с белым шоколадом, коричневым сахаром и бразильскими орехами «Нью-васюковские»
- Творожные кружочки из сливочного теста с вишней и сахаром «Урюпинские»
- Ванильные ломтики с изюмом, овсяными хлопьями и семенами подсолнечника «Провинциальные»
- Овсяные квадратики с сухофруктами, лимонным соком, шоколадом и медом «К зимнему чаепитию»
- Ванильные фигурки с сахаром, сливочным маслом, фундуком или миндалем «Патриархальные»
- Сливочные фигурки с сахаром «Проще не бывает»
- Лимонные фигурки из готового слоеного теста с сахаром «Бесхитростные»
- Творожные рулетики с мармеладом, сливочным маслом и

сахарной пудрой «Скоростные»

- Сливочные шарики из теста на кукурузной муке «Финское печенье тетушки Ханны»
- Сахарные брусочки с какао, молоком и сливочным маслом по-калмыцки «Колыбельная для взрослых»
- Сливочные шарики с лимонной цедрой и сахарной пудрой «Раиваш – португальское печенье»
- Сметанные фигурки с сахаром «Скромные»
- Творожные кружочки с ванилью и начинкой из сахара «Рассыпчатые»
- Масляные конусы с какао и сахаром «Трюфели на скорую руку»
- Ореховые ромбики с имбирем, корицей и ванилью «Хорошо хрустим!»
- Сливочно-сметанные уголки с изюмом и ванилью по-калмыцки «Яшкульские»
- Слоеные жгутики из готового теста с густым вареньем и сахаром «Модная коса – девичья краса»
- Ореховые квадратики с шоколадом, корицей и помадкой из лимонного сока и сахарной пудры «Фу-ты ну-ты»
- Сливочные кусочки из теста с кукурузным крахмалом и сахарной пудрой «Шотландские шортбреды»
- Печенье к чаю, кофе и десертам
- Ванильные шарики с кремовой начинкой из вареной сгущенки и сливочного масла «Любимые с детства орешки»
- Тыквенные фигурки с пшеничными отрубями и фруктозой «90х60х90»
- Ванильные спиральки с миндальными хлопьями и сахаром «Хворостовские завитушки»

- Слоеные сердечки из готового теста с сахарной глазурью «Берлинское печенье с маракуйей»
- Двойные рогалики из маргаринового и творожного теста с сахарной пудрой «Бананчики»
- Фисташковые ломтики с курагой, финиками и миндалем «Фруктовые бискотти к послеобеденному эспрессо»
- Ванильные полумесяцы с миндалем и сахаром по-австрийски «Зальцбургские»
- Арахисовые кусочки с горьким шоколадом, ванилью, коричневым сахаром и молочным шоколадом «Американская мечта»
- Апельсинные кружочки с миндалем, цедрой, цукатами и сахарной пудрой «Элегантные»
- Шоколадные крендельки с миндалем, вишневой наливкой или ликером по-швейцарски «Базельские брунсли»
- Овсяные орешки с изюмом, ромом, ванилью, лимонной цедрой и коричневым сахаром «Украшение к мороженому»
- Миндальные полумесяцы с бренди, ванилью, мускатным орехом, розовой водой и сахарной пудрой по-гречески «Афинские ароматные»
- Двойные шарики с фундуком, горьким шоколадом и сахаром по-итальянски «Феличита»
- Миндальные звездочки с корицей и сахарной пудрой по-швейцарски «Цюрихские»
- Имбирные кусочки из теста на блинной муке с сахаром, сливочным маслом и сиропом «Суперхрустящие»
- Сахарная соломка с ванилью «Сударушкина»
- Карамельные шарики с лимонным соком, ванилью, медом и корицей «Большой секрет для маленькой компании»
- Кокосовые кружочки с сахарной пудрой «По ресторанному

шаблону»

- Сливочные ломтики из дрожжевого теста с изюмом и корицей «Копенгагенские завитушки»
- Пряные кружочки с корицей, имбирем, кардамоном, мускатным орехом и гвоздикой по-датски «Вкуснее шведских»
- Масляные полукружия из теста с кукурузной мукой, желтками и сахаром по-итальянски «Крумири»
- Масляные шарики с начинкой из орехов в шоколадной глазури с вафельной крошкой «Метеориты далекой галактики»
- Миндальные сухарики с душистым перцем и медом по-итальянски «Чао, бамбино, сорри!»
- Овсяные лепешечки с кусочками яблок, грецкими орехами, изюмом, корицей и ванилью «Муси-пуси»
- Ореховые фигурки с фундуком, ванилью, шоколадной глазурью и начинкой из конфитюра «Приятная неожиданность»
- Белковые ломтики с фисташками, миндалем, грецкими орехами и сушеной клюквой «Воздушный замок»
- Песочные ломтики с кремом из сыра маскарпоне, карамельными яблоками с лимонным соком и ликером амаретто «Уно, уно, уно моменто!»
- Сливочные кружочки из разноцветного теста с сахаром «Пуговки от кутюр»
- Цитрусовые треугольнички с миндальными хлопьями, ванилью, апельсинной и лимонной цедрой по-английски «Балморал»
- Обжаренные во фритюре шарики из заварного теста с грецкими орехами, вишней, какао, ромом или коньяком «Начинка в начинке»

- Медовые ракушки с горьким шоколадом, ванилью и кофе «Французское печенье „Мадлен“»
-
- Шоколадные квадратики с карамелью из сгущенного молока и сливочного масла по-английски «Millionaire Shortbread – короткий хлеб миллионера»
-
- Сливочные рогалики из теста на вине или спирте с сахарной пудрой и изюмной начинкой «Гусарские»
-
- Сливочные полосочки с ванильным экстрактом и начинкой из густого варенья или джема «Веселые клоуны»
-
- Песочные конвертики с сахарной пудрой и начинкой из густого варенья «Онегинские»
-
- Сахарные пальчики «Знаменитое печенье „Савойард“»
-
- Коричные ломтики с протертой черной смородиной «Экономные»
-
- Сливочные рулетики с сахаром, сливками и какао «Саксонские двухцветные»
-
- Песочные шайбочки с начинкой из сливочного крема со сгущенным молоком «Третьяковские»
-
- Сливочные кусочки из теста на блинной муке с белым шоколадом, кедровыми орешками, сахаром и сушеной черникой «Попурри»
-
- Имбирные квадратики с ванилью, шоколадом, изюмом и засахаренной вишней «Шлягерные»
-
- Сливочные шарики с розовой эссенцией, апельсинным ликером, сушеными финиками и сахарной пудрой «Из меню десертного ресторана в Найроби»
-
- Миндальные кружочки с какао, сахарной пудрой и зернышками кофе по-итальянски «Шоколадные амаретти»
-
- Масляные шарики из теста на блинной муке с какао и сахарной пудрой «Самоделкины»
-

- Медовые кружочки с вином, кедровыми орешками, миндалем, мускатным орехом, корицей, кориандром и шафраном «Сухое дырявое итальянское печенье»
-
- Сливочные конусы с ванилью, помадкой из какао, сахара и сливочного масла в шоколадно-вафельной крошке «Домашние трюфели вкуснее покупных»
-
- Фисташковые шарики с белым шоколадом и сахаром «Коллекционные»
-
- Творожные ромашки из теста на сдобных сухарях с яблочным пюре, корицей, гвоздикой и сахарной пудрой по-украински «Смачне печиво»
-
- Сахарные чипсы с имбирем, лимонным соком и сливочным маслом по-австралийски «Хрустящие бранди снапс к мороженому»
-
- Сахарные лепешечки с ванилью, патокой и орехами пекан «Средневековые кружева»
-
- Миндальные монетки с лимоном, ванилью и сахаром «На зависть нумизматам»
-
- Цитрусовые кружочки с цедрой апельсина, лимона и лайма «Валютные»
-
- Мятные сердечки с какао, начинкой из взбитых сливок, белого шоколада и глазурью «Произведение искусства»
-
- Сливочные шарики с какао, ванилью и сахаром «Африканский загар»
-
- Песочно-ванильные ромбики с глазурью из кофе, какао, сливочного масла, сахарной пудры и цветным пралине или орехами «Не кот наплакал»
-
- Сливочные кружочки с английской горчицей, орехами макадамия, миндалем, какао и медом «От шеф-кондитера Виндзорского замка»
-
- Шоколадные кусочки из теста на овсяной или ржаной муке с медом, карамельной массой и сахарной пудрой «От Марьи

Моревны»

- Яблочные шарики из теста на блинной муке с миндалем и мягкими ирисками «Куда уходит детство?..»
- Сливочные лепешечки с яблочными горками, корицей, гвоздикой и сахарной пудрой «Вершина мира»
- Праздничное печенье
- К Новому году и Рождеству
- К празднику Пасхи

- Ко Дню святого Валентина
- Печенье к праздничному столу и в подарок

-
-
-
-
-
-
-
-
- Печенье-закуска и печенье к закускам
- Овсяные крекеры с тимьяном, морской солью и оливковым маслом «Без сыра не употребляются»
-
- Маковые лепешечки из теста с кукурузной мукой, жареным беконом и сыром-ассорти «На один укус»
-
- Куриные кружочки с картофельными чипсами и семенами кунжута «Цып-цып»
-
- Слоеные жгутики с сыром-ассорти, розмарином, горчицей и морской солью «Удобная закуска»
-
- Сливочные кружочки из теста на пиве «Соленые копеечки»
-
- Томатные фигурки с растительным маслом и сахаром «От синьора Помидора»»
-
- Сливочные фигурки из теста с плавленым сыром «Бутерброд-микс»
-
- Перечные ломтики с маком, сыром пармезан и кашкавал «Нежно-солоноватые»
-
- Сливочные ломтики с голубым сыром, маком и морской солью «Для сыроманов»
-
- Тминные крекеры из теста на пшеничной и блинной муке с карри «Предобеденные»
-
- Сливочные кусочки из заварного теста с сыром и красным перцем «Блюментальские»
-
- Маковые спиральки из слоеного теста с лимонным соком, паприкой, кайенским перцем и сыром пармезан «Восьмерочки-претцелы»
-

- Тминные ломтики с сыром чеддер, сливочным маслом и кайенским перцем «От жителей графства Сомерсет»
- Сливочные лепешечки с грецкими орехами, сыром чеддер, горчицей и кайенским перцем «Норфолкские»
- Фаршированные сыром стилтон ломтики с маком, горчицей, полентой и кайенским перцем «Благородные»
- Пряные кружочки с сыром пармезан и кайенским перцем «Самсоновские»
- Сырные ломтики с кунжутом «Рыцарские»
- Сливочные квадратики из слоеного теста с острым соленым сычужным сыром «Черепичные»
- Сырные фигурки с кайенским перцем, сыром моццарелла, соусом песто, помидорами и творогом с зеленым луком «От папы Карло»
- Сырные палочки из теста с коньяком «От дедушки Самвэла»
- Сливочные кусочки с беконом, маслинами, томатной пастой, сыром пармезан и базиликом «Чипсы-пицца»
- Печенье к пиву и напиткам покрепче
- Сырные рулетики со сливочным маслом «Ну очень простые»
- Овсяные кусочки с корицей, медом, лимоном и кунжутом «Зимний вечер. К виски и глинтвейну»
- Томатные рулетики с сыром, перцем, базиликом, чесноком и грибами «К пиву на ура!»
- Сливочные фигурки с сыром чеддер, перцем, горчицей, семенами укропа, карри и соусом чили «Бубны, трефы, черви, пики»
- Тминные кружочки с карри, сыром чеддер, черными семенами лука и зирой «Не забудьте про аперитив!»
- Творожные ромбики с овсяными хлопьями, сушеным чесноком, красным перцем и паприкой «Европейские люкс»

- Сливочные спиральки с голубым сыром и паприкой «Парсифальские»
- Слоеные спиральки из готового теста с беконом, копченым сыром, зеленым луком, петрушкой и паприкой «Сытый голодному не товарищ»
- Миндальные ломтики с ванилью, медом и сахаром по-итальянски «Кантуччи к вину, портвейну и шерри»
- Сливочные кружочки с ванилью, молоком и коньяком «Шотландское печенье по-нашему»
- Маковые фигурки с плавленым сыром «Знаковые»
- Сметанные галеты с красным перцем, тмином и кориандром «Три сорта сразу»
- Сливочные фигурки из теста на пиве с маком, тмином и солью «Харизматичные»
- Сырные треугольнички с горчицей, петрушкой, базиликом и шнитт-луком «Престо»
- Шоколадные кусочки с орехами-ассорти, цукатами, изюмом, засахаренной вишней, ямайским перцем и перцем чили по-флорентийски «Закуска Медичи»
- Луковые кусочки со сметаной, чесночным порошком и сыром пармезан «Первосортные домашние чипсы»
- Кофейные ломтики с фундуком и сахаром по-итальянски «Бискотти к вермуту»
- Медовые прямоугольнички с апельсинной цедрой и сахарной пудрой «К красному игристому»
- Иллюстрации

Гера Треер
Печенье для детей и взрослых

Маленькое чудо

Задумывались ли вы о том, как давно появилось печенье? Вот именно – одновременно с хлебом, и многие считают, что это произошло аж десять тысяч лет назад. Конечно, древние изделия не отличались сладостью и разнообразием – не то что современные! – но они, представьте себе, в некотором смысле даже повлияли на ход истории.

Дело было так. В XIV веке жил в Китае Чжу Юань Чжан, свято соблюдавший недоступные пониманию некитайцев обычаи. Каждый год он, следуя древним обрядам Поднебесной, в пятнадцатую ночь восьмой луны к празднику урожая выпекал лунные пирожки (по-нашему – печенье).

Чжу Юань Чжан был не только ответственным кондитером, но и патриотом. Ему становилось все сложнее соблюдать традицию пятнадцатой ночи восьмой луны, поскольку страной правил не его родной китайский император, а чуждая его сердцу монгольская династия.

Это очень беспокоило Чжу Юань Чжана и других свободолюбивых граждан. Восседая на циновках конспиративных домов, они готовили восстание. Наконец его дата была согласована, но как сообщить о ней широким народным массам и при этом не поплатиться жизнью?

Спасительная идея пришла в голову Чжу Юань Чжану. Наступал очередной праздник урожая пятнадцатой ночи восьмой луны, и он предложил спрятать записку с указанием даты восстания в один из лунных пирожков. Широкие народные массы получили известие, сгруппировались и победили. Но это еще не все: Чжу Юань Чжан взошел на трон и стал первым императором двадцать первой китайской династии Минь.

Если далеко идущие планы по захвату китайского трона занимают не все ваше время, то с помощью этой книги вы успеете творчески отметить любые праздники и значительно украсить будни. С понедельника по пятницу выпекайте печенье на скорую руку, в выходные и торжественные дни удивляйте всех необыкновенной маленькой выпечкой – вместо тортов.

Радуйте именинников рукотворным испеченным подарком, упакованным оригинально, с выдумкой. Ей-богу, необыкновенный букет из разноцветного теста ко дню рождения барышни любого возраста, аппетитный алфавит к детскому празднику и всеобщая радость от совместного производства домашних кондитерских шедевров в виде рождественских звездочек, новогодних шишечек и пасхальных зайчиков запомнятся ничуть не меньше, чем

посверкивание дорогих кристаллов в бархатных коробочках.

Чтобы шарики из теста не расползлись в лепешечки, а треугольнички, кружочки и полумесяцы не напоминали головешечки, опытные кондитеры советуют соблюдать простые правила.

Готовое тесто обязательно поместите в холодильник минимум на 30 минут (лучше дольше). Затвердевшее тесто легко раскатывается, и изделия из него не потеряют форму при выпечке.

Тесто можно не только сделать заранее, за 2 дня, завернуть в пищевую пленку или фольгу и хранить в холодильнике, но и заморозить на 1 месяц.

Подготовленные изделия уложите на противень, оставив между ними место. Если печенье крупное, вырежьте его на противне, выстланном фольгой. Не забудьте про обрезки: раскатайте их и вырежьте фигурки.

Для печенья лучше всего использовать алюминиевые противни на 5 см меньше длины и ширины духовки, с одним или двумя бортиками: такие противни обеспечивают наилучшую циркуляцию воздуха. Однако на тяжелых металлических противнях печенье получается румянее.

Если по рецепту нужно смазать противень маслом, делайте это с помощью скомканной вощеной бумаги, чтобы масло равномерно распределилось. Ставьте в центр духовки один противень с печеньем. Если вы хотите использовать два противня сразу, то в середине выпекания поменяйте их местами, чтобы печенье пропеклось равномерно. Каждый раз перед выпечкой очередной порции охлаждайте противень до комнатной температуры и, если нужно, затем смажьте маслом.

Если рецепт допускает использование маргарина, то этот продукт обязательно должен содержать не менее 80% жира. В противном случае ваше печенье утратит нежность и маслянистость.

Чтобы печенье не подгорело, проверьте, испеклось ли оно за время, указанное в рецепте, а последние несколько минут внимательно следите за выпечкой. Охлаждаясь, печенье станет хрустящим. Дайте ему немного остыть на противнях и лишь затем переложите на решетку, иначе оно рассыплется.

…Кстати, в 2008 году британец Дэнни Уильямс из графства Эссекс выиграл полмиллиона долларов: он вписал в лотерейный билет цифры, которые обнаружил в записочке, вложенной в печенье с предсказаниями.

С пожеланием крупного выигрыша

Гера Треер, автор-составитель

Печенье простого приготовления

Двойное шоколадное печенье из готового печенья с кокосовой стружкой и сливками «Без выпечки»

...

На 8 шт.:
• 175 г шоколада
• 16 хрустящих печений
• 75 мл двойных сливок
• 3 ст. ложки кокосовой стружки

Растопите кусочки шоколада на водяной бане и, когда шоколад станет жидким, снимите с огня и взбейте с 3 ст. ложками сливок. Оставшиеся сливки взбейте до получения мягких пиков и затем перемешайте с шоколадом.

Смесь поместите на 30 минут – 1 час в холодильник до тех пор, пока она не станет пластичной. Смажьте ею 8 печений, соедините их с оставшимися печеньями и разровняйте края. Готовые изделия обваляйте в кокосовой стружке и поместите в холодильник до подачи.

Масляные ромашки из сливочного теста с фруктовым или ягодным вареньем «Бакинское курабье»

...

На 1 кг печенья:

• 4 стакана муки

• 1 белок

• 1 ст. ложка смородинного, яблочного, абрикосного и т. п. варенья

• 1 стакан сахара

• 350 г сливочного масла

• соль – по вкусу

Сливочное масло тщательно разотрите с сахаром, постепенно добавляя белок, просеянную муку, и все тщательно перемешайте. Полученное тесто положите в кондитерский мешочек с зубчатой насадкой и понемногу выдавите на сухой противень в виде ромашек.

В центре каждой ромашки сделайте небольшое углубление и положите в него немного нагретого пюре. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 250 °С.

Морковные кружочки с лимоном, сливочным маслом и сахаром «Дело рыжих»

...

- *1 стакан муки*
- *500 г вареной моркови*
- *2 яйца*
- *1/2 лимона*
- *2/3 стакана сахара*
- *1 ст. ложка сливочного масла*

Пропустите морковь и лимон через мясорубку и смешайте с взбитыми яйцами, сахаром и размягченным маслом. Все взбейте до получения пышной массы и всыпьте, помешивая, муку.

Полученное тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см и с помощью формочки (стаканчика) вырежьте кружочки. Выпекайте в духовке 10-15 минут при температуре 250 ˚С.

Анисовые лепешечки с сахаром и повидлом «Из микроволновой печи»

...

- *1 стакан муки*
- *3 яйца*
- *3/4 стакана сахара*
- *3 ст. ложки теплой воды*
- *1 г семян аниса*
- *повидло или джем – по вкусу*

Взбейте яйца с сахаром и, продолжая взбивать, добавьте постепенно муку и воду. Противень смажьте маслом или выстелите бумагой для выпечки.

С помощью кондитерского шприца или ложечки уложите тесто в виде круглых плоских лепешечек. Поверх каждой их них положите 3-5 семян аниса.

Поместите противень в теплое сухое место до образования на поверхности изделий сухой корочки. Выпекайте в микроволновой печи 1 минуту 30 секунд – 2 минуты 30 секунд. Готовое печенье должно оставаться белым.

Остывшее печенье смажьте повидлом или джемом и сложите по двое. По этому рецепту можно приготовить печенье, посыпанное тмином или маком.

Банановые хлебцы с апельсинной цедрой, имбирем и сливками «Обалденные»

...

- *2 стакана муки*
- *4 банана*
- *2 стакана сливок*
- *2 яйца*
- *1/2 стакана сахара*
- *1 ч. ложка соды*
- *1/4 ч. ложки молотого имбиря*
- *1/2 ч. ложки апельсинной цедры*

Бананы очистите от кожуры, нарежьте небольшими кусочками и вместе с яйцами, сахаром и сливками взбейте миксером. Муку смешайте с содой, солью, имбирем, апельсинной цедрой и всыпьте смесь в банановое пюре.

Все тщательно перемешайте и уложите в смазанную маслом глубокую форму. Выпекайте в духовке около 1 часа при средней температуре. Готовый корж нарежьте ломтиками толщиной около 1 см.

Сахарные ломтики со вкусом топленого масла и ванилью «Хайдезанд»

...

• 1 2/3 стакана муки
• 1 1/4 стакана сахара
• ванилин – по вкусу
• разрыхлитель – на кончике ножа
• 200 г сливочного масла

Масло растопите на слабом огне, всыпьте сахар, ванилин, соль и, постоянно помешивая, прогрейте смесь до получения румяной пены. Муку смешайте с разрыхлителем, горячей масляной смесью и быстро замесите гладкое тесто.

Скатайте из него колбаску, остудите, нарежьте ломтиками толщиной 5 мм и уложите их на противень. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 175 °С.

Сливочные кружочки с маком, сахарной пудрой и ванилью «Стародедовские»

...

- *2 стакана муки*
- *1/4 стакана мака*
- *1 белок*
- *4 ст. ложки сахарной пудры*
- *1 ч. ложка ванильного экстракта*
- *200 г сливочного масла*

Сахарную пудру разотрите с размягченным маслом добела. Добавьте слегка взбитый белок, мак, муку и вымесите в течение 5 минут тесто, напоминающее густую сметану. Поместите тесто в кондитерский мешочек и выдавите кружочками на противень.

Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 220 °С. Не передержите печенье в духовке! Оно должно только слегка порозоветь, иначе пересохнет.

Ореховые кусочки с коричневым сахаром, миндальной эссенцией и вишневыми цукатами «Фан-клубные»

...

На 60–65 шт.:

• 1 3/4 стакана муки

• 300-350 г вишневых цукатов

• 125 г крупно нарубленных ядер грецких орехов

• 2 яйца

• 1 стакан темного коричневого сахара

• 1/2 ч. ложки питьевой соды

• 2/3 ч. ложки разрыхлителя

• 1/2 ч. ложки миндальной эссенции

• 90 г размягченного сливочного масла или маргарина

• 1/2 ч. ложки соли

Взбейте миксером на низкой скорости все ингредиенты, кроме орехов и цукатов. В полученную массу добавьте грецкие орехи, часть цукатов и перемешайте все деревянной ложкой. Кусочки полученного теста уложите ложкой на противень и посыпьте оставшимися цукатами.

Выпекайте в духовке 12 минут при температуре 200 ˚С, затем переложите лопаткой на решетку до полного остывания. Храните в плотно закрывающемся контейнере.

Миндальные кусочки из взбитых белков с ликером «Амаретти с амаретто»

...

На 20 шт.:
• 350 г молотого миндаля
• 1 3/4 стакана сахара
• 4 белка
• 30 мл ликера амаретто

Взбейте белки до получения крепкой пены. Смешайте сахар, миндаль и добавьте в белки. Влейте ликер и аккуратно все перемешайте до получения однородной массы.

Чайной ложкой уложите кусочки массы на противень, смазанный сливочным маслом и выстланный бумагой для выпечки, на расстоянии 2 см друг от друга. Выпекайте в духовке 15 минут до золотистого цвета при температуре 170 °C.

Арахисовые ломтики с сахарной пудрой «Изящные»

...

На 30 шт.:
• 8-9 ст. ложек муки
• 1 стакан ядер арахиса и 30 ядер
– для украшения
• 1 желток
• 4 ст. ложки сахара
• 6 ст. ложек сахарной пудры
• 75 г сливочного масла

Арахис измельчите в кофемолке или пропустите через мясорубку. Взбейте сливочное масло с сахарной пудрой и желтком до получения однородной массы. Всыпьте муку, молотый арахис, тщательно вымесите полученное тесто и поместите его на 1 час в холодильник.

Из охлажденного теста скатайте валик и разрежьте его на 30 ломтиков. Уложите их на выстланный бумагой для выпечки противень, слегка прижмите и положите на каждое изделие по 1 ядру арахиса. Выпекайте в духовке 15-18 минут при температуре 175 ˚С. Готовое теплое печенье обваляйте в сахаре.

Ореховые кусочки с растворимым кофе, шоколадом и ванильной эссенцией «Незамысловатые»

...

На 30–35 шт.:

• 1 стакан муки

• 450 г крупных кусочков грецких орехов

• 90 г растопленного шоколада

• 2 яйца

• 1 стакан сахара

• 1 ст. ложка растворимого кофе

• 2 ч. ложки ванильной эссенции

• 1/2 ч. ложки разрыхлителя

• 125 г сливочного масла или маргарина

• 1 ч. ложка соли

Смешайте муку с размягченным маслом и затем добавьте все ингредиенты, кроме грецких орехов. Полученную смесь тщательно взбейте миксером на низкой скорости, всыпьте грецкие орехи и перемешайте полученное тесто деревянной ложкой.

Уложите кусочки теста с помощью ложки на противень. Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 180 °С. Храните в контейнере с плотно закрывающейся крышкой.

Ванильные колечки с грецкими орехами и йогуртом по-болгарски «Вкусни бисквитки»

...

• 2 1/2 стакана муки
• 3-4 ст. ложки измельченных грецких орехов
• 100 г натурального йогурта
• 3 яйца
• 3 ст. ложки сахарной пудры
• 1 ч. ложка разрыхлителя
• 1 пакетик ванильного сахара
• 2 ст. ложки сливочного масла

Из муки, масла, 2 яиц, сахара, йогурта, разрыхлителя и ванильного сахара замесите не слишком крутое тесто. Раскатайте его в пласт толщиной около 1 см.

С помощью формочек разного диаметра или стаканом и рюмкой вырежьте колечки. Смажьте их оставшимся взбитым яйцом и посыпьте молотыми орехами. Обрезки раскатайте и вырежьте. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Миндальные кусочки из сметанного теста с медом, ванильным сахаром и горько-апельсинным ликером «Гран Марнье»

...

• 2 стакана муки
• 70 г целых ядер миндаля
• 1 ст. ложка ликера «Гран Марнье»
• 150 г сметаны
• 1 яйцо
• 1 стакан сахара
• 2 ст. ложки меда
• 1 ч. ложка ванильного сахара
• 1 ч. гашеной яблочным уксусом соды

Смешайте миксером сметану, яйцо, сахар, ванильный сахар и мед. Миндаль замочите на 10 минут в ликере и вместе с содой добавьте в смесь. Затем всыпьте половину нормы муки, тщательно перемешайте и постепенно всыпьте оставшуюся муку.

Полученное тесто тщательно перемешайте и уложите кусочки с помощью столовой ложки на выстланный бумагой для выпечки противень. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 180 ˚С.

Сливочные кружочки с ванильным экстрактом, сахарной пудрой и чаем «Эрл грей»

...

- *2 стакана муки*
- *2 ст. ложки чая «Эрл грей»*
- *3/4 стакана сахарной пудры*
- *1 ч. ложка ванильного экстракта*
- *200 г сливочного масла*
- *1/2 ст. ложки соли*

Смешайте в блендере муку, чай, соль, сахарную пудру, ванильный экстракт и масло. Из полученного теста с помощью пищевой пленки сформуйте колбаску и поместите ее в холодильник.

Застывшую колбаску нарежьте кружочками одинаковой толщины и уложите их на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке 10-15 минут при температуре 190 ˚C.

Фруктовые кусочки с грецкими орехами, сахаром, изюмом и курагой «Непростая восточная простота»

...

• 1 1/3 стакана муки
• грецкие орехи, изюм и курага – по вкусу
• 2 яйца
• 1 стакан сахара
• 1/4 ч. ложки соды

Очищенные грецкие орехи, вымытый и просушенный изюм, курагу нарежьте кусочками и перемешайте. Яйца разотрите с сахаром, всыпьте муку, соду и смешайте с орехами и сухофруктами.

Полученное густое тесто уложите в форму, смазанную маслом и выстланную бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке 25-30 минут при средней температуре. Готовый корж наломайте кусочками.

Масляные шарики с миндалем, ванилью и сахаром по-голландски «Качество выше цены»

...

На 50 шт.:

• 2 1/3 стакана муки и немного – для подсыпки

• 50 ядер миндаля

• 3 желтка

• 1 белок

• 5-6 ст. ложек мелкого сахара

• 1/2 ч. ложки ванильного экстракта (или зерна 1/2 стручка ванили)

• 250 г высококачественного сливочного масла

Масло взбейте миксером до получения однородной массы. Постепенно добавьте 100 г сахара, продолжая взбивать смесь до тех пор, пока она не побелеет и не увеличится в объеме в 2 раза. Затем положите ваниль и перемешайте.

Осторожно по одному вмешайте в смесь желтки, чередуя их с мукой. Тесто должно быть мягким, но не липким. Если необходимо, добавьте немного муки. Скатайте тесто в шар и накройте влажным полотенцем, чтобы тесто не высохло во время лепки.

Оторвите от теста кусочки величиной с грецкий орех, скатайте их в шарики и уложите на смазанные маслом или выстланные бумагой для выпечки противни на расстоянии 3 см друг от друга. Вдавите в центр каждого изделия по 1 миндальному ореху, смажьте белком и посыпьте оставшимся сахаром.

Выпекайте в духовке 18-22 минуты до светло-коричневого цвета при температуре 175 ˚С. Готовое печенье остудите на решетке. Чтобы печенье получилось вкусным, очень важно использовать свежее и качественное сливочное масло.

Имбирные шарики из теста на рисовой муке с фундуком и сахарной пудрой «Конкурентные»

...

На 20 шт.:
• 100 г рисовой муки
• 50 г молотых ядер фундука
• 2 ст. ложки мелко нарезанного корня имбиря
• 1-2 яйца
• 1/2 стакана сахарной пудры и 2-3 ст. ложки – для посыпки
• 1/2 ст. ложки разрыхлителя

Взбейте яйцо с сахарной пудрой. Добавьте разрыхлитель, фундук, муку, имбирь и тщательно перемешайте полученное тесто.

Намочите руки и сделайте из теста маленькие шарики. Насыпьте сахарную пудру в маленькую миску.

Обмакните шарики с одной стороны в сахарной пудре и уложите на смазанный маслом противень обсыпанной стороной вниз на большом расстоянии друг от друга. Выпекайте в духовке 10-12 минут при температуре 180 ˚С. Готовое печенье лопаткой уложите на блюдо и дайте остыть.

Миндальные звездочки с корицей, коричневым сахаром, портвейном или хересом по-английски «Star&Wine»

...

На 50 шт.:

• 2 1/2 стакана муки

• 1/2 стакана измельченного в кусочки миндаля

• 3 ст. ложки хереса или портвейна

• 1 крупное яйцо

• 1 1/2 стакана светло-коричневого сахара

• 3/4 ч. ложки корицы

• 1/8 ч. ложки экстракта миндаля

• 1/2 ч. ложки соды

• 100-120 г сливочного масла

Размягченное масло и сахар тщательно перемешайте до получения воздушной массы. Затем вбейте яйцо и всыпьте миндаль. Смешайте муку, соду, корицу, положите в масляную смесь, затем добавьте херес (портвейн) и экстракт миндаля.

Массу тщательно перемешайте до получения однородного теста. Раскатайте его в пласт толщиной около 6 мм на посыпанной мукой поверхности. Вырежьте формочкой звездочки и уложите их на слегка смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке 10-12 минут до золотистого цвета при температуре 200 ˚C.

Сливочные шарики из теста на манной крупе с ванилью «Индийское печенье нан хати»

...

- *мука – для крутого теста*
- *4 ст. ложки манной крупы*
- *4 ст. ложки сахарной пудры*
- *ванилин – по вкусу*
- *150 г сливочного масла*
- *3-4 ст. ложки растительного масла*

Растопите сливочное масло, добавьте к нему растительное масло, сахарную пудру, ваниль и все перемешайте. Всыпьте манную крупу, перемешайте массу и высыпьте столько муки, чтобы получилось крепкое, не прилипающее к рукам, но и не рассыпающееся тесто.

Скатайте из него шарики диаметром около 4 см и уложите их на противень. Выпекайте в духовке 15-20 минут при температуре 150-170 ˚С.

Картофельные ломтики с лимонной цедрой, орехами и сахарной пудрой «Французско-нижегородские»

...

- *200 г вареного картофеля*
- *3/4 стакана любых орехов*
- *тертая цедра 1 лимона*
- *3 яйца*
- *1/2 стакана сахара*
- *100 г сливочного масла*
- *сахарная пудра и соль – по вкусу*

Подогретое масло взбейте вместе с солью, сахаром и тертой цедрой. Продолжая взбивать, добавьте по одному яйца, затем измельченные, немного обжаренные орехи и пропущенный через мясорубку картофель.

Полученную массу уложите слоем толщиной 2 см в смазанную маслом форму. Выпекайте в духовке 40-50 минут при средней температуре. Остывший корж нарежьте ломтиками и посыпьте их сахарной пудрой.

Кокосовые кусочки с лимонным соком, шоколадом, корицей и сахаром «Знойные»

...

- *150 г кокосовой стружки*
- *3 белка*
- *5 ст. ложек сахара*
- *1 ч. ложка лимонного сока*
- *шоколад и корица – по вкусу*

Белки взбейте с сахаром в очень крепкую пену. Затем поместите на водяную баню и продолжайте взбивать около 10 минут до получения вязкой массы. Вмешайте кокосовую стружку, лимонный сок, немного корицы и все тщательно перемешайте.

С помощью двух чайных ложек уложите полученное тесто маленькими кучками на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке 15-20 минут при температуре 150 ˚С. Готовое печенье окуните до половины в растопленный шоколад и дайте ему застыть.

Коричные шарики из теста на блинной и рисовой муке с ягодным джемом «Фифочки»

...

На 36 шт.:
• 6 ст. ложек блинной муки
• 3 ст. ложки рисовой муки
• 500 г ягодного джема
• 1 яйцо
• 3 ст. ложки сахара
• 1 ч. ложка молотой корицы
• 75 г сливочного масла

Просейте блинную муку, корицу и рисовую муку. Взбейте размягченное масло с сахаром до получения пышной массы.

Постепенно добавьте в нее взбитое яйцо, продолжая тщательно взбивать. Затем смешайте с мучной смесью и тщательно перемешайте полученное тесто.

Скатайте чайную ложку теста в шарик и уложите на выстланный бумагой для выпечки противень. Повторите процедуру со всем тестом. Сделайте в шариках достаточное по величине углубление и наполните его джемом. Выпекайте в духовке 8-10 минут до золотистого цвета при температуре 180 °C.

Песочные квадратики из готового теста с творогом и лимонной цедрой «Семейные ценности»

...

На 16 шт.:
• 500 г готового песочного теста
• 6 ст. ложек смешанного с лимонной цедрой творога

Раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм и нарежьте квадратиками со стороной 5 см. По краям каждого квадратика нанесите рисунок вилкой. Из половины квадратиков вырежьте круглую серединку и все квадратики уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Выпекайте в духовке 10-12 минут при температуре 200 ˚С и охладите на решетке. Остывшие целые квадратики смажьте частью лимонного творога и накройте вырезанными квадратиками. Посыпьте сахарной пудрой и заполните вырезанные серединки оставшимся творогом.

Ореховые кусочки с медом и сахарной пудрой «Пасечные»

...

- *1 стакан муки*
- *1 стакан любых орехов*
- *250 г меда*
- *1 стакан сахарной пудры*
- *сливочное масло – для смазывания противня*

Слегка обжаренные на сухой сковороде ядра орехов измельчите и посыпьте сахарной пудрой. Затем смешайте с мукой и медом до получения однородной массы.

Готовое тесто уложите небольшими порциями на противень, смазанный сливочным маслом. Выпекайте в духовке 12-15 минут при температуре 170-200 ˚С.

Сахарные фигурки из теста на майонезе «Без затей»

...

- *3 стакана муки*
- *250 г майонеза*
- *1 яйцо*
- *1 стакан сахара*
- *1/2 ч. ложки соды*

Яйцо разотрите с сахаром, добавьте майонез, соду и замесите негустое тесто. Раскатайте его в пласт, вырежьте формочкой фигурки и уложите на противень, смазанным маслом. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Сливочные шарики с гвоздикой «Курабье по-пловдивски»

...

- *4 стакана муки*
- *11/3 стакана мелкого сахара*
- *бутоны гвоздики – по количеству изделий*
- *400 г сливочного масла*
- *1 щепотка соли*

Размягченное масло очень тщательно разотрите деревянной ложкой. Постепенно (по ложечке) добавьте сахар и муку, постоянно помешивая смесь. В конце замешивания всыпьте соль и очень тщательно перемешайте полученное тесто.

Сделайте из него маленькие шарики и в каждый сверху воткните по бутону гвоздики. Подготовленные изделия уложите на противень. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре.

Кокосовые шарики с миндалем и сгущенным молоком «Остров везения»

...

• 1 банка сгущенного молока
• миндальные орехи и кокосовая стружка – по вкусу

Смешайте сгущенное молоко с кокосовой стружкой, оставив немного стружки для обвалки, до получения однородной массы. Массу поместите минимум на 15 минут в холодильник. Затем сделайте из нее маленькие шарики и обваляйте их в оставшейся кокосовой стружке.

Каждый шарик украсьте миндалем и уложите на выстланный бумагой для выпечки противень. Выпекайте в духовке 5 минут при средней температуре.

Масляные шарики из теста на блинной муке с кедровыми орешками и тростниковым сахаром «Улетные»

...

На 20 шт.:
• 12/3 стакана блинной муки
• 100 г кедровых орешков
• 1 яйцо
• 4 ст. ложки мелкого сахара
• 2 ст. ложки тростникового сахара
• 100 г сливочного масла

Взбейте размягченное масло с сахаром и тростниковым сахаром до получения однородной массы. Добавьте, продолжая взбивать, яйцо, затем всыпьте муку, кедровые орешки и замесите тесто, равномерно распределяя орешки.

Из готового теста сделайте 20 шариков величиной с грецкий орех. Уложите их на выстланные бумагой для выпечки противни на достаточном расстоянии друг от друга и прижмите вилкой.

Выпекайте в духовке 12 минут при температуре 180 ˚С. Готовому печенью дайте остыть 5 минут на противне и переложите на решетку до полного остывания.

Медовые кружочки с миндалем или кедровыми орешками «Тунисское печенье мезельмен»

...

• 3 1/3 стакана муки
• 3 ст. ложки меда
• 1-2 горсти ядер миндаля или кедровых орешков
• 3/4 стакана сахара
• 8 ст. ложек воды
• 6-8 ст. ложек растительного масла
• 1/2 ч. ложки соли

Из муки, сахара, растительного масла замесите тесто, добавив воду и соль. Готовое тесто оставьте на 30 минут при комнатной температуре, затем раскатайте в пласт толщиной 1 см. Стаканчиком или формочкой вырежьте кружочки и уложите их на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовое печенье переложите на пергамент, смажьте медом и посыпьте измельченным миндалем или кедровыми орешками.

Морковное печенье с тахини, белым вином, лимонной цедрой и сахаром «Монастырское по-гречески»

...

• 1 кг муки
• 250 г моркови
• 400 г тахини (или 400 мл растительного масла без запаха)
• 250 мл белого вина
• тертая цедра 1 лимона
• 1 стакан сахара и немного – для посыпки
• 1 ч. ложка соли
Для тахини:
• 400 г семян кунжута
• 4 ст. ложки рафинированного растительного масла

Морковь натрите на мелкой терке и смешайте с мукой, тахини, вином, тертой цедрой, сахаром и солью. Все тщательно перемешайте до получения однородного теста.

Сформируйте из него изделия любым способом: раскатайте в пласт и нарежьте кусочками, скатайте шариками и приплюсните. Подготовленные изделия посыпьте сахаром и уложите на выстланный бумагой для выпечки противень.

Выпекайте в духовке около 30 минут при температуре 200 °C, следя за тем, чтобы печенье не подгорело снизу. Для тахини поместите в блендер семена кунжута, растительное масло и тщательно взбейте до получения однородной массы.

Овсяные шарики с грецкими орехами, медом и сахаром по-эстонски «Рецепт от Анны Веске»

...

На 40 шт.:
• 1 3/4 стакана муки
• 200 г ядер грецких орехов
• 1/4 упаковки овсяных хлопьев «Геркулес экстра»
• 2 яйца
• 1 стакан сахара
• 1 ст. ложка меда
• лимонный сок – по вкусу
• 1/2 ч. ложки соды
• 250 г сливочного масла

Натрите на терке грецкие орехи и смешайте с мукой, овсяными хлопьями, взбитыми яйцами, медом, сахаром, содой, лимонным соком и размягченным маслом. Полученное тесто тщательно перемешайте, сделайте из него шарики и уложите их на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 220 °C.

Миндальные кусочки с взбитыми белками и сахаром «Очень простые без муки»

...

- *350-400 г рубленых ядер миндаля*
- *2 белка*
- *чуть больше 1/2 стакана сахара*

Смешайте сахар с взбитыми в легкую пену белками и осторожно добавьте орехи до получения не очень густой массы. Уложите ее в формочки для кексов или ложкой уложите на противень.

Выпекайте в духовке 20-25 минут при температуре 180-200 °C до тех пор, пока орехи немного не потемнеют. Если вы выпекаете печенье в формочках, подавайте в них.

Ореховые трубочки с начинкой из арахиса и сахарной пудрой «Волшебные дудочки»

...

- *1 3/4 стакана муки*
- *250 г арахиса*
- *2 яйца*
- *1 стакан сахара*
- *сахарная пудра – по вкусу*
- *1 ст. ложка молока*
- *30 г сливочного масла*
- *1/3 ч. ложки соли*

Из просеянной муки, сахара, взбитых яиц, молока, растопленного сливочного масла и соли замесите тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 2-3 мм и нарежьте полосками размером 4×10 см. Посыпьте полоски нарубленным арахисом, загните к центру с узкой стороны и сверните трубочкой.

Подготовленные изделия уложите на выстланный бумагой для выпечки противень. Выпекайте в духовке 15-20 минут при средней температуре. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Сливочные кусочки с ягодной прослойкой и ванилью «Ежедневный деликатес»

...

• 3 стакана муки
• 3 яйца
• 1 стакан сахара
• 2-3 ст. ложки сметаны или майонеза
• 1/2 ч. ложки гашеной уксусом соды
• 200 г сливочного масла или маргарина
• черничное варенье, или вишня с сахаром, или смородинное варенье и ванилин – по вкусу

Смешайте муку с взбитыми яйцами, сахаром, растопленным маслом, содой, сметаной и ванилином. Все перемешайте до получения однородного теста, напоминающего очень густую сметану.

Полученное тесто уложите на смазанный маслом или выстланный бумагой для выпечки противень. Выпекайте в духовке около 30 минут до готовности при средней температуре.

Готовность проверьте спичкой: воткните ее в середину коржа, и, если она окажется сухой, корж готов. Смажьте его черничным или смородинным вареньем или разложите поверх вишню с сахаром и разрежьте корж на маленькие кусочки.

Сливочные ломтики с помадкой из сгущенного молока и шоколада «Тру-ля-ля!»

...

- *1 стакан муки*
- *400 г сгущенного молока*
- *100 г тертого шоколада*
- *2-3 ст. ложки сахарной пудры*
- *175 г сливочного масла*

Просейте муку и тщательно перемешайте с сахарной пудрой. Затем разотрите со 100 г масла до получения маленьких крупинок. Можно все перемешать в кухонном комбайне.

Полученное тесто уложите в квадратную форму со стороной 23 см и проколите в нескольких местах вилкой. Выпекайте в духовке 3-5 минут при средней температуре и дайте остыть в течение 10 минут на решетке. Корж окажется мягким на ощупь, но по мере остывания на решетке будет становиться хрустящим.

Оставшееся масло и сгущенное молоко поварите 2-4 минуты, перемешайте и поварите еще 4-6 минут. Смесь должна подняться и напоминать свернувшееся молоко. Размешайте ее деревянной ложкой до получения густой и однородной массы.

Вылейте массу поверх коржа, дайте остыть в течение 20 минут и посыпьте все тертым шоколадом. Остывший корж разрежьте на полоски или квадратики.

Ореховые ломтики из теста с картофельным крахмалом и сахаром «В десяточку»

...

• 10 ст. ложек муки
• 10 ст. ложек картофельного крахмала
• 2 яйца
• 10 ст. ложек сахара
• 1/2 пакетика разрыхлителя
• любые рубленые орехи – по вкусу
• 250 г маргарина

Маргарин растопите и смешайте с взбитыми яйцами. Затем всыпьте, помешивая, муку, картофельный крахмал, сахар, разрыхлитель и замесите вязкое тесто. Поместите его на 30 минут в холодильник.

Из охлажденного теста сделайте колбаску, нарежьте ее небольшими ломтиками, посыпьте орехами и уложите на противень. Выпекайте в духовке 15-18 минут при температуре 180-200 °С.

Шоколадные шарики из теста с вареными желтками, сахаром и вафельной крошкой «Неколючие ежики»

...

• 2 стакана муки
• 100 г шоколада
• 5 желтков от сваренных вкрутую яиц
• 1/2 стакана сахара
• вафельная крошка – по вкусу
• 1/2 ч. ложки гашеной уксусом соды
• 200 г маргарина

Размягченный маргарин разотрите с сахаром, добавьте растертые желтки, соду, муку и замесите тесто. Скатайте из него шарики и уложите их на противень.

Выпекайте в духовке около 25 минут при средней температуре. Готовое остывшее печенье обмакните в растопленном на водяной бане шоколаде, обваляйте в вафельной крошке и дайте высохнуть.

Сахарные фигурки из теста с топленым маслом, желтками и корицей «Королевские»

...

• 31/3 стакана муки
• 1 яйцо
• 4 желтка
• 1 стакан сахара
• 1 ч. ложка гашеной уксусом соды
• 1 стакан топленого масла
• корица и соль – на кончике ножа

Взбейте яйцо и желтки, добавив сахар, соду, разогретое масло, соль и корицу. В полученную смесь просейте муку и замесите тесто. Раскатайте его в пласт и формочками вырежьте фигурки. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Цитрусовые палочки с сахаром «Очаровательные»

...

- *1 стакан муки*
- *4 яйца*
- *1/3 стакана сахара*
- *сок 1 лимона или апельсина*

Яйца взбейте до получения пенной массы, постепенно добавляя сахар. Небольшими порциями всыпьте, помешивая, муку, влейте лимонный (апельсинный) сок и замесите жидкое тесто.

Уложите его в кондитерский мешочек или кондитерский шприц и выдавите небольшие палочки на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Выпекайте в духовке 12-15 минут при температуре 180 ˚С.

Ванильные ломтики с кусочками фруктов или ягод, корицей и сахарной пудрой «Остановись, мгновенье!»

...

На 15–18 шт.:
• 2 стакана муки
• 1 яйцо
• 1 стакан сахара
• половинки вишни, кусочки яблока, груши и т. п., корица и сахарная пудра – по вкусу
• 1 ч. ложка ванильного сахара
• 1/2 ч. ложки разрыхлителя
• 50-70 г сливочного масла

Размягченное масло разотрите с сахаром, добавьте яйцо, ванильный сахар и затем разрыхлитель с мукой. Полученное тесто тщательно перемешайте и поместите на 15 минут в холодильник.

Кусочки охлажденного теста уложите чайной ложкой на смазанный маслом противень. Посыпьте корицей, в центр каждого изделия положите половинку вишни, кусочек яблока, груши и т. п.

Выпекайте в духовке 10-15 минут при температуре 190-200 ˚С. Готовое печенье посыпьте сахарной пудрой.

Сливочные кусочки из теста с майонезом и крахмалом «Для незваных, но дорогих гостей»

...

- *мука – для густого теста*
- *100 г майонеза*
- *1 стакан крахмала*
- *3 яйца*
- *сахар – по вкусу*
- *1 ч. ложка гашеной уксусом соды*
- *200 г сливочного масла*

Смешайте майонез с растопленным маслом, добавьте соду и растертые с сахаром яйца. Смесь смешайте с крахмалом и мукой до получения теста консистенции густой сметаны.

Кусочки теста уложите ложкой на смазанный маслом противень на расстоянии 3-4 см друг от друга. Выпекайте в духовке 15-20 минут при средней температуре.

Овсяное печенье с какао, кокосовой стружкой и ванилью «Секундочкино»

...

• 3 стакана мелких овсяных хлопьев
• 1 стакан кокосовой стружки
• 6 ст. ложек какао
• 2 стакана сахара
• 1/2 стакана молока
• 1/2 ч. ложки ванилина
• 1/2 стакана сливочного масла (не маргарина!)

Смешайте сахар, какао, размягченное масло и молоко. Доведите смесь до кипения и добавьте ванилин. Снимите с огня, смешайте с кокосовой стружкой и овсяными хлопьями. Кусочки смеси уложите ложкой на блюдо и дайте остыть.

Творожные ломтики с сахаром «Кондитерские розочки»

...

- *2 стакана муки*
- *300 г творога*
- *1 белок*
- *1 стакан сахара*
- *250 г маргарина*
- *1 щепотка соли*

Маргарин натрите на терке, добавьте соль, творог, муку и замесите тесто. Затем тонко его раскатайте и смажьте белком, взбитым с сахаром.

Подготовленный пласт сверните рулетом, нарежьте ломтиками толщиной около 1 см и уложите на противень. Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 200 °C.

Изюмные ломтики с грецкими орехами, какао и сахаром «Сухарики-пирожные»

...

• 2 стакана муки
• 100 г рубленых ядер грецких орехов
• 100 г изюма
• 1 яйцо
• 1 желток
• 1 стакан сахара
• 4 ч. ложки какао
• 1/2 ч. ложки гашеной уксусом соды
• 100 г сливочного масла или маргарина

Разотрите размягченное масло (маргарин) с яйцом и какао. В полученную массу добавьте соду, муку, изюм и орехи. Замесите тесто, сделайте из него 2 батончика по длине противня и смажьте их желтком.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовые горячие батончики нарежьте ломтиками толщиной 1 см и немного подсушите в духовке.

Ореховые шарики с ванилью и сахаром «Печенье иракских хозяек»

...

На 30–35 шт.:

• 3 стакана просеянной муки

• 1 стакан обжаренных и разделенных пополам ядер миндаля или арахиса

• 1 яйцо

• 1 1/2 стакана сахара

• 1 пакетик разрыхлителя

• 1 пакетик ванильного сахара

• 1 ч. ложка розовой воды

• 300 г размягченного маргарина

Положите в глубокую миску все ингредиенты и замесите однородное крутое тесто. Сделайте из него шарики диаметром 4 см и слегка придавите их до получения овальной формы.

Уложите на смазанный маслом противень и вложите внутрь каждого изделия половинку ядра миндаля или арахиса. Выпекайте в духовке 25-30 минут при температуре 180 ˚С. Храните в плотно закрывающемся контейнере.

Овсяные лепешечки с бананами, отрубями, изюмом и кокосовой стружкой «Тонкая талия»

...

• 1 большая чашка (300 мл) овсяных хлопьев «Геркулес экстра»
• 2 спелых банана
• 1 горсть изюма
• 2 ст. ложки муки из отрубей со вкусом яблока, банана и т. п.
• 1 яйцо
• сахар или заменитель сахара – по вкусу
• 1 пакетик кокосовой стружки
• растительное масло – для смазывания противня
• 1 щепотка соли

Смешайте овсяные хлопья, кокосовую стружку, изюм, соль, сахар, муку из отрубей и мелко нарезанные бананы. Все перемешайте до получения однородной массы и влейте взбитое яйцо.

Полученное густое эластичное тесто тщательно перемешайте и сформируйте из него маленькие лепешечки. Уложите их на слегка смазанный растительным маслом противень.

Выпекайте в духовке около 20 минут при температуре 200 ˚С до тех пор, пока изделия не подсохнут и не подрумянятся. Чтобы печенье было хрустящим сверху, в конце выпекания переверните изделия и подержите в духовке еще 3-5 минут.

Сахарные кусочки из теста на кефире с растительным маслом «И в будни, и в праздники»

...

• 3 1/3 стакана муки
• 2 стакана кефира
• 1/2 стакана сахара
• 1 ч. ложка гашеной 4 ч. ложками 6%-ного уксуса соды
• 2 ст. ложки растительного масла

Кефир взбейте с растительным маслом и сахаром до получения однородной массы. Затем добавьте соду, всыпьте муку и замесите тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 5 мм и уложите на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой.

Выпекайте в духовке до готовности при температуре выше среднего. Готовый горячий корж нарежьте ромбиками, полосками или квадратиками.

Сливочные кусочки с белым шоколадом, коричневым сахаром и бразильскими орехами «Нью-васюковские»

...

• 11/3 стакана муки
• 125 г кусочков белого шоколада
• 50 г нарезанных бразильских орехов
• 1 яйцо
• 6 ст. ложек коричневого сахара
• 125 г сливочного масла

Взбейте размягченное масло и сахар. Не переставая взбивать, постепенно добавьте взбитое яйцо. Просейте в смесь муку, соль и все тщательно перемешайте.

Затем положите кусочки шоколада, нарезанные орехи и перемешайте полученное тесто. Смажьте маслом и выстелите бумагой для выпечки несколько противней. Кусочки теста ложкой с верхом уложите на большом расстоянии друг от друга.

Выпекайте в духовке 10-12 минут до золотистого цвета при температуре 190 ˚С. Готовое печенье переложите на решетку до полного остывания. По желанию можете использовать любой шоколад.

Творожные кружочки из сливочного теста с вишней и сахаром «Урюпинские»

...

• 11/2 стакана муки
• 200 г творога
• 1 яйцо
• свежая или консервированная вишня и сахар – по вкусу
• 200 г сливочного масла

Тщательно смешайте размягченное масло с творогом, затем всыпьте муку и замесите тесто. Раскатайте его в пласт и с помощью большой и маленькой рюмок вырежьте из него кружочки. Большие кружочки с одной стороны окуните во взбитом яйце и обваляйте в сахаре.

Кружочки поменьше с обеих сторон окуните в яйце, обваляйте в сахаре и положите поверх большого кружочка. В центре каждого изделия сделайте углубление и положите в него вишенку без косточки. Выпекайте в духовке до светло-коричневого цвета при средней температуре.

Ванильные ломтики с изюмом, овсяными хлопьями и семенами подсолнечника «Провинциальные»

...

- *3-4 ст. ложки муки*
- *4 ст. ложки овсяных хлопьев*
- *75 г изюма*
- *50 г семян подсолнечника*
- *1 яйцо*
- *4 ст. ложки сахара*
- *1 ч. ложка ванильной эссенции*
- *1/2 ч. ложки разрыхлителя*
- *75 г маргарина*
- *1/2 ч. ложки соли*

Взбейте размягченный маргарин с сахаром до получения пышной массы. Затем добавьте взбитое яйцо с ванильной эссенцией, все перемешайте, всыпьте муку, семена подсолнечника, овсяные хлопья и разрыхлитель.

Полученное тесто тщательно перемешайте и уложите ложкой кусочки на выстланные бумагой для выпечки противни, оставив достаточно места между изделиями. Выпекайте в духовке 12-14 минут до золотистого цвета при температуре 180-190 ˚С. Готовое печенье оставьте на противне на несколько минут и переложите на решетку до полного остывания.

Овсяные квадратики с сухофруктами, лимонным соком, шоколадом и медом «К зимнему чаепитию»

...

На 60 шт.:

• 2 стакана овсяных хлопьев

• 3 стакана нарезанных сухофруктов

• 2 ст. ложки меда

• 4-5 ст. ложек лимонного сока

• тертый шоколад – по вкусу

Смешайте сухофрукты, лимонный сок и мед. Добавьте овсяные хлопья и тщательно перемешайте полученное тесто. Уложите его слоем 1-1,5 см на квадратный противень.

Выпекайте в духовке 30 минут при средней температуре. Горячий корж посыпьте тертым шоколадом, дайте ему застыть и нарежьте корж квадратиками.

Ванильные фигурки с сахаром, сливочным маслом, фундуком или миндалем «Патриархальные»

...

• 2 стакана муки
• 3/4 стакана сахара
• 1/3 стакана молотых ядер фундука или миндаля
• 1 яйцо
• 1/2 пакетика ванильного сахара
• 2 ч. ложки разрыхлителя
• 150 г сливочного масла или маргарина

Размягченное масло (маргарин) разотрите с сахаром и ванильным сахаром. Вбейте в смесь яйцо и все тщательно разотрите. Просейте муку с разрыхлителем, положите молотый фундук (миндаль), перемешайте и добавьте растертое с сахаром масло.

Замесите мягкое, не прилипающее к рукам тесто и раскатайте его в пласт толщиной 7 мм. Вырежьте фигурки с помощью формочек и уложите их на противень.

Выпекайте в духовке 5 минут при температуре 180 ˚С, затем уменьшите температуру до 170 ˚С и выпекайте до золотистого цвета. Печенье будет вкуснее через 2-3 дня после выпечки.

Сливочные фигурки с сахаром «Проще не бывает»

...

- *2 1/2 стакана муки*
- *3 яйца*
- *1 стакан сахара*
- *300 г сливочного масла*

Из размягченного масла, взбитых яиц, муки и части сахара замесите тесто. Раскатайте его в пласт и фигурной выемкой вырежьте изделия.

Уложите их на смазанный маслом противень и посыпьте оставшимся сахаром. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Лимонные фигурки из готового слоеного теста с сахаром «Бесхитростные»

...

• 1 упаковка слоеного теста
• сахар и тертая лимонная цедра
– по вкусу

Раскатайте слоеное тесто в пласт толщиной 1 см и вырежьте формочками фигурки. Уложите их на смазанный маслом противень, посыпьте сахаром и тертой лимонной цедрой. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Творожные рулетики с мармеладом, сливочным маслом и сахарной пудрой «Скоростные»

...

• 1 стакан муки
• 250 г творога
• сахар, мармелад и сахарная пудра – по вкусу
• 1/2 ч. ложки разрыхлителя или гашеной уксусом соды
• 100 г сливочного масла

Смешайте миксером творог и размягченное или растопленное масло. Всыпьте муку, разрыхлитель (соду) и вымесите гладкое тесто. Раскатайте его в пласт толщиной около 3 мм и вырежьте с помощью круглой формочки или рюмки кружочки диаметром около 6 см.

Каждый кружочек обмакните с одной стороны в сахаре и поверх сахара положите кусочек мармелада. Скатайте рулетиком и верхнюю часть обмакните в сахаре.

Подготовленные изделия уложите на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при температуре 180-200 ˚С. Готовое остывшее печенье посыпьте сахарной пудрой.

Сливочные шарики из теста на кукурузной муке «Финское печенье тетушки Ханны»

...

- *2 2/3 стакана пшеничной муки*
- *2 стакана кукурузной муки*
- *1 1/3 стакана сахара*
- *150 мл сливок*
- *1 ст. ложка соды*
- *150 г сливочного масла*

Разотрите размягченное масло с сахаром, влейте сливки и все перемешайте. Всыпьте пшеничную и кукурузную муку, соду и замесите тесто. Подготовленное тесто оставьте при комнатной температуре до тех пор, пока оно не загустеет.

Затем раскатайте его в длинные жгутики, нарежьте кусочками и придайте им форму шариков. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при температуре 200 °C.

Сахарные брусочки с какао, молоком и сливочным маслом по-калмыцки «Колыбельная для взрослых»

...

На 1 кг печенья:
• 4 1/3 стакана муки
• 1 яйцо
• 1 1/4 стакана сахара
• 1 1/2 ст. ложки какао
• 120 мл молока
• 100 г сливочного масла
• растительное масло – для смазывания противня

Яйца разотрите с сахаром, добавьте размягченное масло, молоко, соду, муку, 1 ст. ложку какао и замесите однородное тесто. Обваляйте его в оставшемся какао и раскатайте в жгутики диаметром 1 см – 1 см 5 мм.

Нарежьте их брусочками длиной 3-4 см и уложите на противень, смазанный растительным маслом. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180– 200 ˚С.

Сливочные шарики с лимонной цедрой и сахарной пудрой «Раиваш – португальское печенье»

...

- *3 1/3 стакана муки*
- *1 стакан сахара*
- *5 желтков*
- *цедра 1 лимона*
- *сахарная пудра – по вкусу*
- *250 г сливочного масла*

Смешайте муку, размягченное масло, сахар, 4 желтка и 5 ст. ложек теплой воды. Добавьте ошпаренную и нарезанную лимонную цедру и тщательно вымесите полученное тесто.

Сделайте из него шарики и уложите их на смазанную маслом тарелку или противень.

Выпекайте в микроволновой печи 2-3 минуты при мощности 420 Вт. Затем с помощью кисточки смажьте шарики оставшимся желтком, слегка посыпьте сахарной пудрой и выпекайте еще 1 минуту.

Сметанные фигурки с сахаром «Скромные»

...

- *2-2 1/2 стакана муки*
- *1 яйцо*
- *1 стакан сахара*
- *5 ст. ложек сметаны*
- *1/2 ч. ложки гашеной уксусом соды*
- *125 г маргарина*

Яйцо разотрите с сахаром, добавьте размягченный маргарин и сметану. В полученную массу всыпьте муку и замесите тесто. Раскатайте его в пласт, вырежьте формочкой фигурки и уложите их на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке около 20 минут при температуре 200 °C.

Творожные кружочки с ванилью и начинкой из сахара «Рассыпчатые»

...

• 1 1/2 стакана муки
• 200-250 г творога
• 1 желток
• сахар и сахарная пудра – по вкусу
• 1 пакетик ванилина
• 1 ч. ложка разрыхлителя
• 200-250 г сливочного масла

Муку нарубите с маслом, затем добавьте творог, разрыхлитель, ванилин и все перемешайте до получения однородной массы. Соберите ее горкой, сделайте углубление и влейте в него желток.

Замесите пластичное, не прилипающее к рукам тесто. Раскатайте его в тонкий пласт и с помощью стаканчика или формочки вырежьте кружочки.

В центр каждого кружочка положите немного сахара и дважды сверните изделие пополам так, чтобы получилась четвертинка. Края тщательно защипните, чтобы сахар не вытек. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 220 °С. Готовое горячее печенье обваляйте в сахарной пудре.

Масляные конусы с какао и сахаром «Трюфели на скорую руку»

...

• 2 стакана муки
• 3 яйца
• 1/2 стакана сахара
• 1/4 ч. ложки гашеной уксусом соды
• 250 г маргарина
Для обвалки:
• 1 стакан сахара
• 2 ст. ложки какао

Яйца сварите вкрутую и отделите белки от желтков. Маргарин натрите на терке, высыпьте муку, сахар, растертые желтки, соду и замесите тесто.

Сделайте из него небольшие шарики, придайте им форму конуса и уложите на смазанный маргарином противень. Выпекайте в духовке 20 минут при средней температуре. Горячее печенье обваляйте в смеси из сахара и какао.

Ореховые ромбики с имбирем, корицей и ванилью «Хорошо хрустим!»

...

• 1 1/5 стакана муки
• имбирь, корица, ванильный сахар и любые орехи – по вкусу
• 2 ст. ложки сахара
• 100 г сливочного масла

Масло натрите в муку, добавьте сахар, измельченные орехи и замесите тесто. Уложите его ровным слоем на смазанный маслом противень и нарежьте ромбиками. Выпекайте в духовке 10-15 минут при средней температуре.

Сливочно-сметанные уголки с изюмом и ванилью по-калмыцки «Яшкульские»

...

На 1 кг изделий:
• 3 1/3 стакана муки
• 300 г изюма
• 200 г сметаны
• 2 яйца
• 240 г маргарина
• ванилин, сода и соль – на кончике ножа

Маргарин, 1 яйцо, сметану, соль, соду и ванилин перемешайте до получения однородной массы. Затем всыпьте муку и продолжайте перемешивать еще 2-3 минуты. Полученное тесто раскатайте в 2 пласта толщиной 5 мм – 1 см.

Поверх одного пласта ровным слоем уложите промытый и высушенный изюм. Накройте оставшимся пластом теста и треугольной формой выдавите уголки. Подготовленные изделия уложите на противень и смажьте оставшимся взбитым яйцом. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Слоеные жгутики из готового теста с густым вареньем и сахаром «Модная коса – девичья краса»

...

- *1 упаковка слоеного теста*
- *густое варенье и сахар – по вкусу*

Раскатайте слоеное тесто в пласт толщиной 5 мм и нарежьте полосками шириной 1,5-2 см и длиной 15 см. Половину полученных полосок смажьте вареньем и поверх положите несмазанную полоску.

Скрутите каждое изделие жгутиком, посыпьте сахаром и уложите на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Ореховые квадратики с шоколадом, корицей и помадкой из лимонного сока и сахарной пудры «Фу-ты ну-ты»

...

• 1 3/4 стакана муки
• 250 г тертого шоколада
• 1 1/2 стакана любых измельченных орехов
• 3 яйца
• 1 стакан сахара
• 1/2 ч. ложки корицы
• ядра фундука – по количеству изделий
• 250 г сливочного масла
Для помадки:
• сок 1 лимона
• сахарная пудра – по вкусу

Разотрите масло с сахаром и яйцами до получения пены. Добавьте муку, перемешайте и положите в смесь тертый шоколад, орехи и корицу. Полученное тесто тщательно перемешайте, уложите на смазанный маслом противень слоем толщиной 2 см и разровняйте.

Выпекайте в духовке 25 минут при температуре 150 ˚С. Готовый горячий корж смажьте помадкой, нарежьте квадратиками и на каждый их них положите по целому ядру фундука. Для помадки тщательно разотрите сахарную пудру с лимонным соком.

Сливочные кусочки из теста с кукурузным крахмалом и сахарной пудрой «Шотландские шортбреды»

...

На 24 шт.:

• 1 1/4 стакана муки

• 1 ст. ложка кукурузного крахмала

• 3 ст. ложки сахарной пудры

• 225 г сливочного масла

Взбейте миксером размягченное масло до получения однородной массы. Добавьте сахар, крахмал, все перемешайте и всыпьте муку. Смесь снова взбейте миксером сначала на небольшой скорости, затем на максимальной скорости в течение 3–4 минут.

Кусочки полученного теста уложите с помощью чайной ложки на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке 12–15 минут при температуре 190 ˚С до тех пор, пока края изделий не потемнеют.

Печенье к чаю, кофе и десертам

Ванильные шарики с кремовой начинкой из вареной сгущенки и сливочного масла «Любимые с детства орешки»

...

• 3 стакана муки
• 2 яйца
• 1/2 стакана сахара
• ванилин – на кончике ножа
• 1/4 ч. ложки соды
• 1 ч. ложка уксуса
• 250 г маргарина
Для начинки:
• 1 банка вареной сгущенки
• 100 г сливочного масла

Отделите белки от желтков. Белки взбейте до получения пены, желтки разотрите с сахаром. Соду погасите чайной ложкой уксуса. Размягченный маргарин разотрите с мукой, добавьте ванилин и все тщательно перемешайте. Полученное тесто поместите на 20 минут в холодильник.

Охлажденное тесто уложите в формовочную сковороду-орешницу, состоящую из двух плиток с ручками. Одну плитку, имеющую углубления, заполните на две трети тестом, накройте другой плиткой, имеющей выступы, и удалите излишки теста ножом.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовые изделия наполните кремом и соедините половинки. Для крема вареную сгущенку взбейте с размягченным маслом.

Тыквенные фигурки с пшеничными отрубями и фруктозой «90х60х90»

...

- *мякоть 1/2 тыквы*
- *1 стакан муки*
- *1 стакан пшеничных отрубей*
- *1/2 стакана фруктозы*
- *1/2 ч. ложки соды*
- *100 г сливочного масла*
- *1/2 ч. ложки соли*

Мякоть тыквы нарежьте кусочками, сварите до готовности и протрите через сито. В полученную массу добавьте муку, фруктозу, отруби (оставив немного отрубей для посыпки), размягченное масло и соль.

Замесите тесто, раскатайте его в пласт толщиной 1 см и нарежьте кусочками любой формы или вылепите буквы (цифры). Подготовленные изделия посыпьте оставшимися отрубями и уложите на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при температуре около 200 ˚С.

Ванильные спиральки с миндальными хлопьями и сахаром «Хворостовские завитушки»

...

Примерно на 20 шт.:
• 4 ст. ложки муки
• 25 г миндальных хлопьев
• 2 белка
• 2/3 стакана сахара
• 1 ч. ложка ванильной эссенции
• 50 г сливочного масла

Взбейте белки с сахаром до получения пены. Просейте муку к белкам, добавьте ванильную эссенцию и все перемешайте. Затем положите растопленное и охлажденное масло и тщательно перемешайте полученное тесто.

Выстелите противень бумагой для выпечки и уложите тесто тремя полосками длиной 18 см. Посыпьте полоски миндальными хлопьями. Выпекайте в духовке около 6 минут при температуре 180 ˚С до появления золотистого цвета по краям изделий. В середине изделия должны оставаться бледными, иначе они будут ломкими и вы не сможете их свернуть.

Теплые изделия по одному снимите с противня, осторожно оберните вокруг ручки деревянной ложки, подержите немного, чтобы форма закрепилась, затем снимите с ложки. Остывшее печенье уложите в контейнер с плотной крышкой. Повторите процедуру с оставшимся тестом. Подавайте с малиной или красной смородиной, посыпанной сахарной пудрой.

Слоеные сердечки из готового теста с сахарной глазурью «Берлинское печенье с маракуйей»

...

• 500 г готового слоеного бездрожжевого теста
• сахар – по вкусу
Для глазури:
• 1 шт. маракуйи
• 3/4 стакана сахарной пудры
• 20 г сливочного масла

Раскатайте тесто на слегка посыпанной мукой поверхности в прямоугольный пласт размером 35 × 30 см. Посыпьте сахаром и сложите длинные края теста так, чтобы они соединились в центре. Затем сложите вдвое получившийся прямоугольник.

Острым ножом нарежьте на ломтики толщиной 1 см и уложите срезом вверх на выстланный бумагой для выпечки противень. Немного разверните ломтики и прижмите ладонью так, чтобы получились сердечки. Слегка смочите их водой.

Выпекайте в духовке около 15 минут до слегка золотистого цвета при средней температуре. Готовое печенье остудите на противне, смажьте глазурью и дайте ей застыть в течение нескольких минут.

Для глазури тщательно смешайте сахарную пудру, растопленное сливочное масло и измельченную мякоть маракуйи.

Двойные рогалики из маргаринового и творожного теста с сахарной пудрой «Бананчики»

...

• сахарная пудра – по вкусу

Для маргаринового теста:

• 3 стакана муки

• 200 г сметаны

• 250 г маргарина

• 1/2 ч. ложки гашеной уксусной эссенцией соды

Для творожного теста:

• 1 стакан муки

• 1 пачка творога

• 1 1/4 стакана сахара

Для маргаринового теста тщательно разотрите сметану с размягченным маргарином, всыпьте соду, муку и все тщательно перемешайте. Из полученного теста сделайте 30 шариков.

Для творожного теста разотрите творог с сахаром, всыпьте муку и все тщательно перемешайте. Из полученного теста сделайте тоже 30 шариков. Все подготовленные изделия поместите на 1 час в холодильник.

Спустя это время каждый маргариновый шарик раскатайте в лепешечку и поверх него положите аккуратно раскатанный творожный шарик. Сверните все рулетиком и придайте форму банана. Повторите процедуру с оставшимися шариками.

Уложите их на выстланный бумагой для выпечки противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовое печенье посыпьте сахарной пудрой.

Фисташковые ломтики с курагой, финиками и миндалем «Фруктовые бискотти к послеобеденному эспрессо»

...

На 20 шт.:
• 11/3 стакана муки
• 50 г мелко нарезанной кураги
• 50 г мелко нарезанных фиников
• 50 г очищенных нарезанных несоленых фисташек
• 50 г нарезанных ядер миндаля
• 3 яйца
• 1 стакан сахара
• 1/2 ст. ложки разрыхлителя

Смешайте муку, сахар и разрыхлитель. Добавьте половину взбитого яйца и все перемешайте до получения эластичного, но не слишком мокрого теста. При необходимости добавьте оставшееся яйцо. Всыпьте измельченные сухофрукты, орехи и тщательно перемешайте.

Руками, посыпанными мукой, разделите тесто пополам и сформируйте из каждой половины продолговатую слегка приплюснутую колбаску. Уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки, на расстоянии 5 см друг от друга.

Выпекайте в духовке 20-25 минут до золотистого цвета при температуре 180 ˚С, извлеките из духовки и дайте остыть в течение 10 минут. Теплые изделия нарежьте на продолговатые ломтики шириной 1 см и выпекайте еще 10-15 минут до золотистого цвета. Охладите на решетке.

Ванильные полумесяцы с миндалем и сахаром по-австрийски «Зальцбургские»

...

На 80 шт.:

• 2 стакана муки

• 100 г молотых ядер миндаля

• 3/4 стакана и 4 ст. ложки сахара

• 2 стручка ванили

• 2 желтка

• 200 г сливочного масла

• 1 щепотка соли

Взбейте сливочное масло с тремя четвертями стакана сахара и 1 стручком ванили до получения однородной массы. Добавьте желток и все тщательно перемешайте.

Затем положите миндаль, всыпьте муку и замесите однородное тесто. Скатайте из него 2 жгута и поместите их на 2 часа в холодильник.

Охлажденное тесто нарежьте небольшими кусочками, раскатайте их в жгутики длиной 6 см, заострите концы и придайте форму полумесяцев. Уложите их на противень на достаточном расстоянии друг от друга.

Выпекайте в духовке 12 минут при температуре 190 ˚С. Готовое печенье обваляйте в смеси из 4 ст. ложек сахара и оставшегося измельченного стручка ванили.

Арахисовые кусочки с горьким шоколадом, ванилью, коричневым сахаром и молочным шоколадом «Американская мечта»

...

На 12 шт.:
• 2/3 стакана блинной муки
• 300 г горького шоколада
• 100 г молочного шоколада
• 100 г соленого обжаренного арахиса
• 100 г арахисового масла
• 1 яйцо
• 1/2 стакана коричневого сахара
• 1/2 ст. ложки ванильного экстракта
• 85 г сливочного масла

Нарежьте 200 г горького шоколада на крупные кусочки. Также нарежьте отдельно молочный шоколад. Наломайте оставшийся горький шоколад кусочками и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.

Перемешайте растопленный шоколад с сахаром, маслом комнатной температуры, яйцом, ванилью и взбейте смесь деревянной ложкой. Добавьте муку, весь молочный шоколад, целые ядра обжаренного арахиса до получения мягкой массы, легко отстающей от ложки, если ложку потрясти.

Уложите кусочки теста с помощью ложки на 2-3 противня так, чтобы получилось 12 изделий, оставляя много места между ними. Воткните в каждое изделие по 2-3 кусочка горького шоколада.

Выпекайте в духовке 10-12 минут, пока печенье не потемнеет, при температуре 180 ˚С. Готовое горячее печенье будет мягким внутри, остывшее станет хрустящим. Храните в плотно закрывающемся контейнере 3-4 дня.

Для арахисового масла очищенный обжаренный арахис положите в кухонный комбайн, сбрызните растительным маслом

и недолго взбейте. Готовое масло можно хранить в холодильнике несколько недель.

Апельсинные кружочки с миндалем, цедрой, цукатами и сахарной пудрой «Элегантные»

...

На 20 шт.:
• 3 ст. ложки муки
• 60 г целых ядер миндаля
• 60 г апельсинных цукатов
• тертая цедра 1 апельсина
• 3 ст. ложки сахарной пудры
• 1 ст. ложка молока
• 60 г сливочного масла

Положите бланшированный миндаль и цукаты в кухонный комбайн и мелко нарубите. Добавьте тертую апельсинную цедру, размягченное масло, муку и все взбейте. Влейте молоко и перемешайте до получения однородного теста.

Придайте ему форму полена диаметром 2,5-3,5 см, заверните в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник. Охлажденное тесто нарежьте тонкими кружочками и уложите их на выстланные бумагой для выпечки противни.

Выпекайте в духовке 10-15 минут до золотистого цвета при температуре 160 ˚С. Подавайте к кофе и десертам. Храните в плотно закрывающемся контейнере.

Шоколадные крендельки с миндалем, вишневой наливкой или ликером по-швейцарски «Базельские брунсли»

...

• 250 г ядер миндаля
• 50 г горького шоколада (с содержанием какао 70% и выше)
• 2 белка
• 1 стакан сахарной пудры
• 1 ч. ложка вишневой наливки или миндального ликера
• белый шоколад или вишневый мармелад – по вкусу
• 1/2 ч. ложки корицы

Миндаль измельчите в кофемолке, шоколад заморозьте и натрите на мелкой терке. Белки взбейте до образования мягких пиков и осторожно примешайте половину нормы сахарной пудры.

Оставшуюся сахарную пудру смешайте с молотым миндалем, корицей и тертым шоколадом. Затем осторожно примешайте к белкам миндальную смесь, влейте вишневую наливку или ликер и осторожно перемешайте, не взбивая.

Из полученного теста сделайте маленькие крендельки и уложите их на выстланный бумагой для выпечки противень. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 110-120 ˚С.

Готовое печенье осторожно снимите с противня, поскольку оно легко ломается, и остудите на решетке. Остывшее печенье украсьте полосочками растопленного белого шоколада или вишневым мармеладом.

Овсяные орешки с изюмом, ромом, ванилью, лимонной цедрой и коричневым сахаром «Украшение к мороженому»

...

На 16 шт.:

• 1/3 стакана муки

• 3 стакана овсяных хлопьев

• 100 г вымоченного в роме изюма

• тертая цедра 1 лимона

• 1 яйцо

• 1/2 стакана сахара

• 1/2 стакана коричневого сахара

• 2 ч. ложки ванильной эссенции

• 100 г сливочного масла

• 1 ч. ложка соли

Взбейте размягченное масло, коричневый и обычный сахар. Постепенно добавьте взбитое яйцо, 4 ст. ложки воды и ванильную эссенцию. Всыпьте муку, соль, овсяные хлопья, тертую цедру лимона и замоченный в роме изюм.

Полученное тесто тщательно перемешайте и скатайте из него шарики величиной с грецкий орех. Уложите их на выстланные бумагой для выпечки противни и прижмите выпуклой стороной ложки.

Выпекайте в духовке 15 минут до золотистого цвета при температуре 180 °С. Подавайте в теплом виде к мороженому или чаю.

Миндальные полумесяцы с бренди, ванилью, мускатным орехом, розовой водой и сахарной пудрой по-гречески «Афинские ароматные»

...

На 50 шт.:

• 2 1/2 стакана пшеничной муки

• 1 1/2 стакана блинной муки

• 3/4 стакана бланшированных, обжаренных и мелко нарубленных ядер миндаля

• 1/4 стакана бренди

• 1 яйцо

• 1 стакан мелкого сахара

• 3 стакана сахарной пудры

• 1 ч. ложка ванильной эссенции

• 1/2 ч. ложки молотого мускатного ореха

• 1/4 стакана розовой воды

• 1/2 стакана воды

• 250 г сливочного масла

Взбейте миксером размягченное масло, ванильную эссенцию и сахар до получения пышной массы. Добавьте взбитое яйцо, бренди, всыпьте просеянную муку и миндаль.

Переложите тесто на посыпанную мукой поверхность и замесите. С помощью чайной ложки уложите тесто на противни, придав каждому кусочку форму полумесяца, на расстоянии 3 см друг от друга.

Выпекайте в духовке около 15 минут до коричневого цвета при температуре 200 ˚С. Готовое горячее печенье переложите на решетку, смажьте розовой водой, смешанной с обычной водой, посыпьте сахарной пудрой и охладите.

Двойные шарики с фундуком, горьким шоколадом и сахаром по-итальянски «Феличита»

...

• 1 стакан муки
• 150 г горького шоколада
• 150 г очищенных от кожицы ядер фундука
• 3/4 стакана сахара
• молоко – по вкусу
• 150 г сливочного масла

Измельчите в кухонном комбайне орехи. Добавьте муку, сахар и размягченное масло. Замесите однородное тесто, если необходимо, влейте несколько ложек молока. Готовое тесто поместите на 30 минут в холодильник.

Раскатайте из теста цилиндрики диаметром 2 см, нарежьте их на квадратики и скатайте в шарики. Уложите их на смазанный маслом и посыпанный мукой противень.

Выпекайте в духовке до золотистого цвета при температуре 150 ˚С. Растопите шоколад на водяной бане, обмакните в него нижнюю часть половины готового печенья и соедините с оставшимися печеньями.

Миндальные звездочки с корицей и сахарной пудрой по-швейцарски «Цюрихские»

...

На 80 шт.:
• 350 г молотого миндаля
• 3 белка
• 1 1/4 стакана сахарной пудры
• 1 ст. ложка корицы
• мука – для посыпки

Взбейте белки в очень крепкую пену. Продолжая взбивать, постепенно добавьте просеянную через сито сахарную пудру. Отложите 3 ст. ложки полученной смеси.

В оставшуюся смесь всыпьте корицу, молотый миндаль и все тщательно перемешайте. Полученное тесто заверните в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см на посыпанной мукой поверхности. Формочкой вырежьте маленькие звездочки (если тесто слишком липкое, окуните формочку несколько раз в муку).

Подготовленные изделия уложите на выстланный бумагой для выпечки противень и смажьте оставшейся смесью из белков и сахарной пудры. Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 130 ˚С, затем снизьте температуру до 100 ˚С и выпекайте еще 30 минут.

Имбирные кусочки из теста на блинной муке с сахаром, сливочным маслом и сиропом «Суперхрустящие»

...

На 20 шт.:
• 13/4 стакана блинной муки
• 1/2 стакана любого сиропа
• 1 яйцо
• 1/2 стакана сахара
• 1 ч. ложка молотого имбиря
• 75 г сливочного масла
• 1 щепотка соли

Смешайте муку, соль, имбирь и сахар. Растопите масло и сироп на водяной бане, снимите с огня и добавьте в мучную смесь. Понемногу вбейте, помешивая, взбитое яйцо, до получения однородного теста.

Уложите его с помощью ложки на противень, смазанный маслом. Выпекайте в духовке 15-20 минут до золотистого цвета при температуре 180 ˚С.

Сахарная соломка с ванилью «Сударушкина»

...

• 3 1/3 стакана муки
• 2 яйца
• 1 желток
• 1 стакан сахара и немного – для посыпки
• 1 ч. ложка разрыхлителя
• ванилин – по вкусу
• 130 г сливочного масла

Смешайте муку с разрыхлителем, добавьте размягченное масло и все перемешайте. Затем положите взбитые яйца, сахар, ванилин и замесите некрутое тесто.

Раскатайте его в тонкий пласт, нарежьте соломкой и уложите на смазанный маслом противень. Смажьте изделия взбитым желтком и посыпьте сахаром. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Карамельные шарики с лимонным соком, ванилью, медом и корицей «Большой секрет для маленькой компании»

...

• 1 3/4 стакана муки
• 1 желток
• 1/2 стакана сахара
• 2 ст. ложки лимонного сока
• 1 пакетик ванильного сахара
• 150 г сливочного масла
• 1 щепотка соли
Для карамели:
• 75 г меда
• 1/2 стакана сахара
• 125 мл сливок
• 1/2 ч. ложки корицы

Быстро смешайте муку, размягченное масло, сахар, желток, лимонный сок, ванильный сахар и соль. Полученное тесто заверните в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Из охлажденного теста сделайте шарики диаметром 2,5 см и уложите их на противень, выстланный бумагой для выпечки. На каждом шарике сделайте углубление ручкой столовой ложки.

Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 180 ˚С и остудите на решетке. В углубления влейте жидкую карамель и дайте ей затвердеть. По желание часть печенья целиком окуните в карамель для получения блестящей поверхности.

Для карамели насыпьте сахар в маленькую кастрюлю и расплавьте до светло-коричневого цвета. Добавьте сливки, мед, корицу, доведите смесь до кипения и поварите, постоянно помешивая, около 5 минут.

Кокосовые кружочки с сахарной пудрой «По ресторанному шаблону»

...

На 24 шт.:
• 2 ст. ложки муки
• 85 г кокосовой стружки
• 2 белка
• 4 ст. ложки сахарной пудры
• 50 г сливочного масла

Растопите сливочное масло и дайте ему остыть. Взбейте кокосовую стружку в кухонном комбайне до получения мелкой крошки, но не порошка. Всыпьте просеянную сахарную пудру, муку и все взбейте, затем добавьте белки и охлажденное масло.

Перемешайте все до получения однородной, слегка жидкой массы. Положите 1 ч. ложку смеси на силиконовый коврик для выпечки и выпуклой стороной ложки размажьте в круг диаметром 7 см.

Можно воспользоваться шаблоном, сделав его из крышки круглой коробки для мороженого, – так, как это делают в ресторане. Вырежьте в середине крышки ножом или скальпелем круг диаметром 7 см. Получившиеся отверстие и будет шаблоном. Положите его на коврик и лопаточкой уложите, разровняв, тесто в отверстие.

Между подготовленными на коврике изделиями оставьте место. Выпекайте в духовке порциями в течение 7 минут до бледно-золотистого цвета по краям печенья при температуре 180 ˚С. Готовое печенье остудите на решетке. Чтобы сделать печенье вогнутым, положите его горячим на скалку и дайте остыть.

Сливочные ломтики из дрожжевого теста с изюмом и корицей «Копенгагенские завитушки»

...

На 20 шт.:
• 3 стакана и 4 ст. ложки муки
• 50 г изюма
• 1 желток
• 2 ст. ложки сахара
• 30 г дрожжей
• 1/4 ч. ложки корицы
• 250 мл молока
• 200 г сливочного масла
• 1/2 ч. ложки соли

Муку просейте, часть ее соберите горкой, сделайте посередине лунку, раскрошите туда дрожжи, разведите небольшим количеством теплого молока, подмешайте еще немного муки и поместите на 15 минут в теплое место.

Затем добавьте 50 г растопленного масла, оставшуюся муку, желток, соль и замесите мягкое дрожжевое тесто. Накройте его полотенцем и дайте подойти в течение 30 минут.

Смешайте 150 г масла с 4 ст. ложками муки и скатайте в брусок размером 5×15 см. Подошедшее тесто раскатайте в пласт размером 20×35 см, положите на него масляный брусок и накройте его с коротких сторон тестом, защипнув края.

Подготовленное тесто раскатайте в пласт размером 30×40 см и сложите его по короткой стороне вчетверо. Поместите на 15 минут в холодильник, затем повторите процедуру еще дважды.

Раскатайте тесто в пласт размером 35×50 см, смочите водой, посыпьте сахаром, корицей и изюмом. Сверните с обеих продольных сторон по направлению к середине и нарежьте ломтиками толщиной 2,5 см. Выпекайте в духовке 10-15 минут при температуре 220 °С.

Пряные кружочки с корицей, имбирем, кардамоном, мускатным орехом и гвоздикой по-датски «Вкуснее шведских»

...

- *3 1/3 стакана муки*
- *150 г любого сиропа*
- *150 г коричневого сахара*
- *1 ч. ложка разрыхлителя*
- *2 ч. ложки корицы*
- *1 1/2 ч. ложки имбиря*
- *2 ч. ложки кардамона*
- *1 ч. ложка мускатного ореха*
- *1 ч. ложка молотой гвоздики*
- *125 г сливочного масла*

Растопите масло, добавьте сахар, сироп, доведите до кипения и снимите с огня. Всыпьте пряности, разрыхлитель и остудите. Постепенно всыпьте, помешивая, муку, замесите однородное тесто и поместите его минимум на 12 часов в холодильник.

Подготовленное тесто раскатайте в пласт на посыпанной мукой поверхности и вырежьте стаканом кружки. Выпекайте в духовке 5 минут при температуре 200 °C.

В рецепте можно варьировать количество масла, пряностей, соотношение сахара и сиропа. Часть масла можно заменить взбитыми сливками.

Масляные полукружия из теста с кукурузной мукой, желтками и сахаром по-итальянски «Крумири»

...

- *2 стакана кукурузной муки*
- *11/2 стакана пшеничной муки*
- *4 желтка*
- *6 1/2 ст. ложек сахара*
- *300 г сливочного масла*
- *1 щепотка соли*

Смешайте муку, сахар, соль, насыпьте горкой и сделайте в ней углубление. Положите в него взбитые желтки и кусочки размягченного масла. Замесите тесто, скатайте его в шар, заверните в бумагу для выпечки и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Затем поместите тесто в кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой и уложите в виде полумесяцев на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Выпекайте 20 минут при температуре 200 °С. Храните в плотно закрывающемся контейнере.

Масляные шарики с начинкой из орехов в шоколадной глазури с вафельной крошкой «Метеориты далекой галактики»

...

• 3-4 стакана муки
• 5 белков
• половинки или целые ядра фундука, миндаля и т. п. – по количеству изделий
• тертое печенье и вафельная крошка – для обвалки
• 250 г маргарина
Для глазури:
• 2 ч. ложки какао
• 4 ст. ложки сахара
• 2 ст. ложки молока
• 50 г сливочного масла

Взбейте белки с размягченным маргарином, всыпьте муку и замесите плотное тесто. Отщипните от теста кусочки и внутрь каждого из них положите половинку ореха или целый орех. Придайте кусочкам форму шариков и уложите на выстланный бумагой для выпечки противень.

Выпекайте в духовке 30-40 минут при температуре 180-200 ˚С. Готовые изделия обмакните в шоколадной глазури и обваляйте в смеси из тертого печенья и тертых вафель.

Для глазури растопите масло, влейте молоко, всыпьте какао и сахар. Все тщательно перемешайте и доведите до кипения.

Миндальные сухарики с душистым перцем и медом по-итальянски «Чао, бамбино, сорри!»

...

• 3/4 стакана муки
• 1/2 стакана рубленых ядер миндаля
• 1 ст. ложка меда
• 2 белка
• 1/4 стакана сахара
• 1/2 ч. ложки молотого душистого перца

Взбейте миксером белки, сахар и мед до полного растворения сахара. Всыпьте просеянную муку, душистый перец, орехи и тщательно перемешайте полученное тесто.

Смажьте маслом форму для кекса размером 8×26 см и выстелите дно и стенки формы бумагой для выпечки так, чтобы бумага выступала за бортики на 2 см. Тесто уложите в подготовленную форму.

Выпекайте в духовке около 30 минут до образования корочки при средней температуре. Готовый корж остудите в форме, заверните в фольгу и оставьте на ночь при комнатной температуре. Затем нарежьте тонкими кусочками, уложите их на противень и подсушите в духовке около 15 минут при низкой температуре до образования корочки.

Овсяные лепешечки с кусочками яблок, грецкими орехами, изюмом, корицей и ванилью «Муси-пуси»

...

На 48 шт.:

• 1 3/4 стакана муки

• 3 стакана овсяных хлопьев

• 2 небольших зеленых яблока

• 150 г изюма

• 90 г рубленых ядер грецких орехов

• 2 яйца

• 1 3/4 стакана сахара

• 1 ч. ложка соды

• 1 ч. ложка молотой корицы

• 1 ч. ложка ванильной эссенции

• 125 г сливочного масла или маргарина

• 1/2 ч. ложки соли

Взбейте миксером на низкой скорости сахар и размягченное масло в течение 5 минут до получения воздушной массы. Добавьте муку, соду, корицу, ванильную эссенцию, соль и яйца.

Все тщательно взбейте, положите очищенные от кожуры и семян нарезанные кубиками яблоки, овсяные хлопья, изюм, рубленые грецкие орехи и перемешайте полеченное тесто деревянной ложкой. С помощью ложки уложите его на противень.

Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 180 ˚С. Готовое печенье переложите лопаткой на решетку до полного остывания. Храните в плотно закрывающемся контейнере.

Ореховые фигурки с фундуком, ванилью, шоколадной глазурью и начинкой из конфитюра «Приятная неожиданность»

...

На 40 шт.:
• 2 1/3 стакана муки
• 100 г дробленых ядер фундука
• 4-5 кусочков шоколада
• апельсинный или малиновый конфитюр – по вкусу
• 1 яйцо
• 1 3/4 стакана сахара
• 2 ч. ложки ванилина
• 1 ч. ложка разрыхлителя
• 200 г сливочного масла

Взбейте добела размягченное масло с сахаром, добавьте орехи, ванилин, разрыхлитель, муку и тщательно перемешайте полученное тесто. Поместите его на 1 час в холодильник, затем раскатайте в пласт толщиной около 1 см и вырежьте формочками фигурки.

Уложите их на выстланный бумагой для выпечки противень. Выпекайте в духовке 7-10 минут при температуре 200 ˚С. Остывшее печенье смажьте конфитюром и соедините по двое.

Положите в маленький полиэтиленовый пакет 4-5 кусочков шоколада и растопите его в горячей воде. Отрежьте уголок пакета и выдавите понемногу шоколада на каждое изделие.

Белковые ломтики с фисташками, миндалем, грецкими орехами и сушеной клюквой «Воздушный замок»

...

- *10 ст. ложек муки*
- *100 г рубленых ядер грецких орехов*
- *100 г рубленых ядер миндаля*
- *50 г рубленых фисташек*
- *2-3 ст. ложки сушеной клюквы*
- *4 белка*
- *6 ст. ложек сахара*
- *1 ст. ложка крахмала*
- *1 щепотка соли*

Взбейте белки с сахаром и солью до получения пиков. Небольшими порциями высыпьте, помешивая, муку, затем добавьте крахмал, рубленые орехи и клюкву.

Полученное тесто тщательно перемешайте и влейте в большую форму. Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 175 ˚С, остудите и поместите в морозильную камеру минимум на 6 часов.

Полученный корж разморозьте, нарежьте ломтиками шириной 2 мм и поместите в духовку на 15-30 минут при температуре 150 ˚С до тех пор, пока ломтики не станут хрустящими.

Песочные ломтики с кремом из сыра маскарпоне, карамельными яблоками с лимонным соком и ликером амаретто «Уно, уно, уно моменто!»

...

На 6 шт.:

• 1 стакан муки

• 2 1/2 ст. ложки манной крупы

• 2 ст. ложки сахара

• 1/2 ч. ложки ванильного экстракта

• 120 г сливочного масла

• 1 щепотка соли

Для крема:

• 200 г сыра маскарпоне

• 1 ст. ложка сахарной пудры

Для карамельных яблок:

• 3 яблока сорта «гольден»

• 20 мл ликера амаретто

• 3-4 ст. ложки сахара

• 1 ст. ложка лимонного сока

• 40 г сливочного масла

Взбейте миксером размягченное масло с сахаром в течение 2 минут до получения бледной массы. Постепенно всыпьте муку, манную крупу, добавьте ванильный экстракт, соль и тщательно перемешайте полученное тесто.

Смажьте маслом разъемную форму размером 11 × 36 см и уложите в нее тесто. Плотно его утрамбуйте и проткните вилкой в нескольких местах. Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 140 °C.

Готовый корж остудите и разрежьте на 6 ломтиков. Смажьте их кремом, поверх уложите карамельные яблоки и сбрызните образовавшимся яблочным сиропом.

Для крема взбейте сыр маскапоне с сахарной пудрой. Для

карамельных яблок растопите масло, положите очищенные от кожуры, сердцевины и нарезанные кусочками яблоки.

Смесь поварите, помешивая, до золотистого цвета. Добавьте лимонный сок, ликер амаретто, сахар, уменьшите огонь до минимума и поварите все до получения карамели.

Сливочные кружочки из разноцветного теста с сахаром «Пуговки от кутюр»

...

- *2 1/3 стакана муки*
- *1 1/3 стакана сахара*
- *1/2 ст. ложки крахмала*
- *пищевые красители – по вкусу*
- *300 г сливочного масла*

Смешайте муку и крахмал. С помощью миксера или блендера тщательно перемешайте масло с сахаром и добавьте смесь из муки и крахмала. Полученное тесто перемешайте и разделите на 3 равные части. Каждую часть скатайте в шар, положите в полиэтиленовый пакет и оставьте на 10 минут при комнатной температуре.

Добавьте зеленый краситель в одну часть теста, красный – в другую часть и желтый – в третью. Каждую часть теста с красителями перемешайте и поместите минимум на 1 час в холодильник. Охлажденные части теста извлеките из холодильника за 10-20 минут до использования.

Каждую часть теста раскатайте в пласт толщиной 5 мм на посыпанной мукой поверхности. С помощью рюмки или стаканчика диаметром около 2,5 см вырежьте из теста кружочки. Используя круглую формочку с меньшим диаметром, сделайте оттиск на кружочках и острым предметом проколите 4 дырочки так, как бывает на пуговицах.

Полученные изделия уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки. Поместите противень на 15 минут в холодильник. Перед выпечкой смахните кулинарной кистью муку с изделий. Выпекайте в духовке 10-15 минут при температуре 170 ˚С.

Цитрусовые треугольнички с миндальными хлопьями, ванилью, апельсинной и лимонной цедрой по-английски «Балморал»

...

На 32 шт.:

• 1 стакан муки

• 2 ст. ложки миндальных хлопьев и немного – для украшения

• 3 ст. ложки мелко нарезанной цедры лимонов и апельсинов

• 2 ст. ложки сахара

• 2-3 капли ванильного экстракта

• 100 г соленого сливочного масла

Миндальные хлопья наломайте на очень маленькие кусочки, добавьте сахар, цедру, ванильный экстракт и все перемешайте. Отдельно смешайте муку и размягченное масло до получения мелких хлопьев, затем смешайте миндально-сахарной смесью.

Полученному тесту придайте форму шара и раскатайте на слегка посыпанной мукой поверхности в прямоугольный пласт размером 15×28 см. Уложите его на противень, разрежьте вдоль, затем сделайте 16 поперечных полосок. Посыпьте оставшимся миндалем и слегка вдавите его.

Выпекайте в духовке 15-20 минут при температуре 160 °C до тех пор, пока края не станут коричневого цвета. Готовое печенье остудите в течение 5 минут, нарежьте кусочки по диагонали и посыпьте сахаром. Подавайте с фруктовыми десертами.

Обжаренные во фритюре шарики из заварного теста с грецкими орехами, вишней, какао, ромом или коньяком «Начинка в начинке»

...

• 3 стакана муки
• 4 яйца
• 3 желтка
• сахар и какао – для обвалки
• 150 г сливочного масла или сливочного маргарина
• растительное масло – для фритюра
• 1 щепотка соли
Для начинки:
• 40 шт. крупной вишни
• 1/4 стакана смешанных с рюмкой рома или коньяка молотых грецких орехов

Масло вскипятите с 1 стаканом воды, всыпьте, помешивая, муку, все перемешайте и снимите с огня. Вбейте по одному яйца, посолите и тщательно перемешайте полученное тесто.

Уложите его, раскатав, на слегка смазанный маслом противень слоем толщиной в полпальца и разрежьте на 40 квадратиков. Вишню освободите от косточек и вместо них вложите в каждую ягоду начинку.

Подготовленную вишню разложите по квадратикам из теста и скатайте шарики (если тесто будет липнуть, смажьте руки растительным маслом без запаха). Полученные изделия обжарьте во фритюре и горячими обваляйте в смеси из сахара и какао.

Медовые ракушки с горьким шоколадом, ванилью и кофе «Французское печенье „Мадлен“»

...

• 1 стакан муки
• 220 г меда
• 150 г горького шоколада
• 4 крупных яйца
• 5 ст. ложек сахара
• 2 ч. ложки растворимого кофе
• 1 ч. ложка ванильного экстракта
• 50 г сливочного масла и немного – для смазывания формочек
• 1/2 ч. ложки соли

Растопите наломанный кусочками шоколад и сливочное масло на водяной бане. Когда все растает, снимите с огня и дайте остыть до комнатной температуры.

В большой миске взбейте желтки с сахаром и ванильным экстрактом до тех пор, пока смесь не загустеет и не приобретет бледно-желтой цвет. Добавьте в нее охлажденный шоколад, мед и сухие ингредиенты по очереди, взбивая после каждого добавления.

В отдельной миске взбейте белки в мягкую пену (до очень мягких пиков). Добавьте их в шоколадную смесь, перемешайте и поместите полученное тесто на 1 час в холодильник.

Обильно смажьте маслом формочки в виде ракушек, тщательно смазав все ребрышки внутри, иначе изделие будет очень сложно извлечь. Уложите тесто в формочки ложкой, не распределяя его: оно заполнит формочки во время выпечки.

Выпекайте в духовке 8-10 минут при температуре 190 °C, пока самая высшая точка печенья не запечется. Готовому печенью дайте немного остыть, затем аккуратно извлеките из формочек и тщательно помойте формочки перед выпечкой следующей порции.

Шоколадные квадратики с карамелью из сгущенного молока и сливочного масла по-английски «Millionaire Shortbread – короткий хлеб миллионера»

...

• 1 стакан муки
• 200 г молочного шоколада
• 1/2 стакана сахара
• 200 г сливочного масла
• 1/2 ч. ложки соли
Для карамели:
• 1 банка сгущенного молока
• 2 ст. ложки сливочного масла

Масло нарежьте кубиками и смешайте в блендере с мукой, сахаром и солью. Полученную смесь уложите на противень, смазанный маслом, разровняйте и тщательно утрамбуйте.

Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 180 °C. Остывший корж смажьте ровным слоем карамелью, полейте растопленным на водяной бане шоколадом и разровняйте его по периметру противня. Поместите противень в холодильник до застывания, затем нарежьте подготовленный корж квадратиками.

Для карамели растопите 2 ст. ложки масла, смешайте со сгущенным молоком и поварите смесь до получения карамельной массы.

Сливочные рогалики из теста на вине или спирте с сахарной пудрой и изюмной начинкой «Гусарские»

...

• 3 1/2 стакана муки
• 1/4 стакана спирта или 1/2 стакана сухого вина
• изюм – по вкусу
• 2-3 ст. ложки сахарной пудры
• 1/2 ч. ложки соды
• 1/2 ч. ложки лимонной кислоты
• 1/2 ч. ложки уксуса
• 500 г маргарина
• 1/2 ч. ложки соли

Маргарин натрите на крупной терке и смешайте с мукой до получения крошки. В полуторалитровую банку положите соль, соду, лимонную кислоту, влейте спирт (вино) и долейте кипяченой воды до половины банки. Смесь осторожно перемешайте и поместите на 2 часа в холодильник.

Охлажденную смесь добавьте в масляно-мучную крошку и тщательно перемешайте полученное тесто. Раскатайте его в форме небольших лепешек и разрежьте их на 8 треугольничков. На широкую сторону каждого из них положите немного промытого и обсушенного изюма и скатайте рогаликом.

Выпекайте в духовке 25-30 минут до легкого зарумянивания при температуре 180 °С. Горячие изделия обваляйте в сахарной пудре.

Сливочные полосочки с ванильным экстрактом и начинкой из густого варенья или джема «Веселые клоуны»

...

• 3 стакана муки
• 1 стакан густого варенья или джема
• 2 яйца
• 1 стакан сахара
• 1 щепотка соды
• 1/2 ч. ложки ванильного экстракта
• 250 г маргарина

Взбейте яйца с сахаром, добавьте размягченный маргарин, муку, соду и ванильный экстракт. Полученное пластичное тесто тщательно перемешайте до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам, добавив при необходимости муки.

Треть теста заверните в пищевую пленку и поместите в морозильную камеру. Оставшееся тесто раскатайте на выстланным фольгой противне в пласт толщиной 5 мм.

Смажьте густым вареньем (джемом) и поверх натрите замороженную часть теста так, чтобы кусочки равномерно распределились на поверхности начинки. Подготовленное изделие нарежьте полосочками размером 2,5×7 см. Выпекайте в духовке около 20 минут до золотистого цвета при температуре 180 °С.

Песочные конвертики с сахарной пудрой и начинкой из густого варенья «Онегинские»

...

• 3 стакана муки
• 2 яйца
• 1 стакан сахара
• сахарная пудра – по вкусу
• 1 щепотка соды
• 250 г маргарина
Для начинки:
• 1 стакан густого варенья или джема
• 1 ч. ложка крахмала

Взбейте яйца с сахаром, добавьте размягченный маргарин, муку и соду. Полученное пластичное тесто тщательно перемешайте до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам, добавив при необходимости муки.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм на посыпанной мукой поверхности и нарежьте квадратиками со стороной 4-5 см. В центр каждого квадратика положите начинку и защипните края, придав форму конвертика с открытой серединкой.

Подготовленные изделия уложите на выстланный фольгой противень. Выпекайте в духовке около 20 минут до золотистого цвета при температуре 180 ˚С. Остывшее печенье уложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой. Для начинки тщательно смешайте варенье (джем) с крахмалом.

Сахарные пальчики «Знаменитое печенье „Савойард“»

...

- *3/4 стакана муки*
- *3 крупных яйца*
- *6 ст. ложек сахара*
- *6 ст. ложек сахарной пудры*

Отделите белки от желтков. Взбейте охлажденные белки до получения крепких пиков. По одной ложке добавьте сахар, не переставая взбивать, до получения крепких пиков. Взбейте желтки и осторожно введите их в белки, перемешивая массу снизу вверх деревянной ложкой. Смажьте противень маслом и выстелите бумагой для выпечки.

Небольшими порциями всыпьте муку, просеивая ее непосредственно в смесь и перемешивая снизу вверх деревянной ложкой. Полученное тесто уложите в кондитерский мешочек и выдавите на противень полосочки длинной 12 см и шириной 2 см, оставляя между изделиями расстояние 2-3 см.

Посыпьте полосочки половиной нормы сахарной пудры, дайте ей впитаться в течение 5 минут и посыпьте оставшейся пудрой. Осторожно сдуйте или стряхните кулинарной кистью сахарную пудру, попавшую на бумагу для выпечки.

Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 180 ˚С, не открывая духовку. Затем разверните противень и выпекайте еще 5 минут до светло-золотистого цвета. Готовое горячее печенье переложите на решетку до полного остывания.

Коричные ломтики с протертой черной смородиной «Экономные»

...

• 2 стакана муки
• 1 стакан протертой черной смородины с сахаром
• 1 пакетик корицы
• 250 г маргарина

Вскипятите половину стакана воды, снимите с огня и положите в горячую воду маргарин, нарезанный кусочками. Перемешайте смесь до полного расплавления маргарина и остудите до комнатной температуры.

Затем всыпьте муку до получения однородной массы и тщательно перемешайте полученное тесто. Поместите его на 1-2 часа в морозильную камеру. Подготовленное тесто разделите на несколько кусков размером с полкулака.

Каждый кусок раскатайте в лепешку диаметром 15 см и толщиной 2 мм. Смажьте лепешки протертой с сахаром черной смородиной и посыпьте корицей из расчета примерно 1 ч. ложка без верха на лепешку.

Скатайте лепешки рулетами толщиной 2 см и уложите их на противень. Нарежьте рулеты овальными ломтиками толщиной 2-3 см, не разрезая их до конца.

Выпекайте в духовке 15-20 минут при средней температуре, затем извлеките из духовки. Нарежьте ломтики до конца, отделив друг от друга, и выпекайте еще несколько минут.

Сливочные рулетики с сахаром, сливками и какао «Саксонские двухцветные»

...

- *2 стакана муки*
- *1 ст. ложка какао*
- *2 желтка*
- *3/4 стакана сахара*
- *2 ст. ложки сливок*
- *ванилин – по вкусу*
- *200 г сливочного масла или маргарина*

Масло или маргарин нарежьте кусочками и нарубите с мукой и сахаром (замороженный продукт можно натереть на терке). Добавьте желтки, сливки и быстро замесите тесто. Разделите его на 2 части, к одной добавьте какао и тщательно вымесите.

Обе части теста поместите на 1 час в холодильник. Затем раскатайте на полиэтиленовой пленке отдельно светлую и темную части теста в пласты толщиной 3-4 мм. Уложите их друг на друга и при помощи пленки сверните плотным рулетом.

Поместите его на 1 час (можно меньше) в морозильную камеру, затем нарежьте овальными ломтиками толщиной 4-5 мм и уложите их на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке 15-20 минут при средней температуре. Подавайте с горячим шоколадом.

Песочные шайбочки с начинкой из сливочного крема со сгущенным молоком «Третьяковские»

...

• 3 стакана муки
• 1 стакан сахара
• 2 стакана сливочного масла
• 1 щепотка соли
Для крема:
• 2 ст. ложки сгущенного молока
• 50 г сливочного масла

Размягченное масло разотрите с сахаром деревянной ложкой до получения однородной массы. Всыпьте в нее муку, соль и замесите тесто. Поместите его минимум на 30 минут в холодильник, затем раскатайте в пласт толщиной 2-3 см.

Стаканом вырежьте из теста шайбочки, слегка придайте им вид конуса и в середине сделайте углубление. С помощью кондитерского шприца выдавите в углубления немного крема. Бортики шайбочек украсьте полосками с помощью вилки.

Подготовленные изделия уложите на выстланный бумагой для выпечки противень. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре.

Для крема разогрейте масло в кастрюле до консистенции густой сметаны и взбейте его металлическим веничком или деревянной лопаточкой до получения пышной эластичной массы белого цвета. Затем, не прекращая взбивания, влейте в масло небольшими порциями сгущенное молоко и взбейте смесь в течение 10-15 минут до получения пышной однородной массы.

Сливочные кусочки из теста на блинной муке с белым шоколадом, кедровыми орешками, сахаром и сушеной черникой «Попурри»

...

На 20 шт.:
• 1 стакан блинной муки
• 80 г кедровых орешков
• 100 г белого шоколада
• 100 г сушеной черники
• 2/3 стакана мелкого сахара
• 1 ч. ложка молока
• 150 г сливочного масла

Взбейте размягченное масло с сахаром до получения пышной массы, добавьте муку, молоко и все перемешайте. Добавьте орешки, нарезанный кусочками белый шоколад, чернику и замесите тесто.

С помощью ложки сформируйте из теста шарики и уложите их на выстланные бумагой для выпечки 2 противня на расстоянии 5 см друг от друга. Немного прижмите их вилкой до получения толщины 1 см.

Выпекайте в духовке 10-14 минут при температуре 180 ˚С, доведите до полуготовности и поменяйте противни местами. Затем выпекайте до зарумянивания, оставьте готовое печенье на 5 минут в выключенной духовке и переложите на решетку до полного остывания.

Имбирные квадратики с ванилью, шоколадом, изюмом и засахаренной вишней «Шлягерные»

...

• 1 3/4 стакана муки
• 250 г шоколада
• 200 г изюма
• 150 г полугорького шоколада
• половинки засахаренной вишни – по вкусу
• 4 яйца
• 1 стакан сахара
• 2 ч. ложки молотого имбиря
• 1 пакетик ванильного сахара
• 1 ч. ложка разрыхлителя
• 125 г сливочного масла или маргарина

Взбейте размягченное масло или маргарин до получения пластичной массы. Постепенно добавьте, помешивая, сахар, специи, яйца, муку и разрыхлитель.

Все перемешайте, по 1 ложке положите, помешивая, натертый на крупной терке шоколад и всыпьте мелко нарубленный изюм. Полученное тесто тщательно перемешайте и разложите ровным слоем на смазанном маслом противне.

Выпекайте в духовке 20-25 минут при температуре 175-200 °С. Остывший корж смажьте растопленным на водяной бане горьким шоколадом и нарежьте квадратиками со стороной 4 см. Каждый квадратик украсьте засахаренной вишней.

Сливочные шарики с розовой эссенцией, апельсинным ликером, сушеными финиками и сахарной пудрой «Из меню десертного ресторана в Найроби»

...

• 1 1/5 стакана муки
• 1 ч. ложка розовой эссенции
• 1 ч. ложка апельсинного ликера
• сахарная пудра – по вкусу
• 75 г сливочного масла или маргарина
Для начинки:
• 115 г сушеных фиников без косточек
• 1/2 ч. ложки апельсинного ликера

Масло или маргарин натрите в муку, добавьте эссенцию, ликер, 3 ст. ложки воды и замесите крутое тесто. Разделите его на 25 кусочков и скатайте их в форме шариков.

В каждом из них сделайте пальцем углубление, чтобы получилась чашечка, положите примерно четверть чайной ложки начинки и вновь придайте изделию форму шарика.

Подготовленные изделия уложите на смазанный маслом противень и наколите каждое вилкой. Выпекайте в духовке около 20 минут при температуре 180 ˚С. Остывшее печенье посыпьте сахарной пудрой.

Для начинки финики мелко нарубите, залейте 50 мл кипятка, влейте ликер и дайте смеси остыть. Это печенье можно сделать заранее, поместить в морозильную камеру и выпекать не размораживая.

Миндальные кружочки с какао, сахарной пудрой и зернышками кофе по-итальянски «Шоколадные амаретти»

...

• 150 г целых бланшированных ядер миндаля
• 1 ст. ложка какао
• 2 белка
• 1/2 стакана сахара
• 2 ст. ложки сахарной пудры
• 1 щепотка винного камня
• 1 ч. ложка миндального экстракта

Миндаль положите на противень и запеките, помешивая, в духовке в течение 10-12 минут до золотистого цвета при температуре 180 °С. Затем охладите до комнатной температуры и измельчите в кухонном комбайне с 2 ст. ложками сахара до получения маслянистой массы.

Отдельно просейте какао, сахарную пудру и перемешайте. Миксером взбейте белки и винный камень до получения мягкой пены, всыпьте по 1 ст. ложке оставшийся сахар, взбивая после каждого добавления, пока белки не будут блестящими и крепкими. В массу добавьте миндальный экстракт и смешайте ложкой со смесью из сахара и белков.

Полученное тесто уложите в кондитерский мешочек с насадкой 1 см в диаметре. Выдавите из него кружочки теста на выстланный бумагой для выпечки противень на расстоянии 2,5 см друг от друга. В каждое изделие вдавите по 1 кофейному зернышку.

Выпекайте в духовке 12-15 минут при температуре 170 °С, пока изделия не станут хрустящими. Готовому печенью дайте остыть на противне в течение 10 минут, затем лопаткой переложите на решетку до полного остывания. Остывшее печенье посыпьте сахарной пудрой. Храните в плотно закрывающемся контейнере.

Масляные шарики из теста на блинной муке с какао и сахарной пудрой «Самоделкины»

...

На 20 шт.:
• 2 стакана блинной муки
• 4 ст. ложки какао
• 1/2 стакана сахара
• сахарная пудра – по вкусу
• 225 г сливочного масла

Масло растопите и смешайте в кухонном комбайне с мукой, какао и сахаром. Полученное тесто перемешайте руками и сформируйте из него шарики величиной с грецкий орех. Уложите их на выстланный бумагой для выпечки противень на большом расстоянии друг от друга и слегка приплюсните выпуклой стороной мокрой вилки.

Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 180 °С, охладите на решетке и посыпьте сахарной пудрой. По желанию можно добавить в тесто тертую лимонную или апельсинную цедру, рубленый миндаль, специи и т. п.

Медовые кружочки с вином, кедровыми орешками, миндалем, мускатным орехом, корицей, кориандром и шафраном «Сухое дырявое итальянское печенье»

...

• 1 кг муки
• 750 г меда
• 60 г рубленных кедровых орешков
• 60 г рубленых ядер миндаля
• 3/4 стакана сахара
• 100 мл вина «Марсала»
• тертая цедра 1 лимона
• 3/4 ч. ложки измельченного кориандра
• 1 щепотка шафрана
• 1 щепотка мускатного ореха
• 1 щепотка корицы
• 200 мл оливкового масла
• 1 щепотка соли

Разведите в вине шафран, добавьте кориандр, цедру, корицу, мускатный орех и соль. Просейте муку в большую миску и влейте винную смесь. Растопите сахар, снимите с огня, всыпьте орехи, размешайте и добавьте подготовленную муку.

Мед доведите до кипения, влейте масло, перемешайте, влейте к муке и слегка размешайте. Уложите на рабочую поверхность и вымесите в течение 30 минут тесто.

Раскатайте его в пласт толщиной 5 мм – 1 см, вырежьте стаканчиком кружочки и из серединки каждого вырежьте маленький круг так, чтобы они получились с дыркой. Подготовленные изделия уложите на смазанный маслом противень, накройте их полотенцем и дайте расстояться в течение 12 часов.

Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 180 ˚С,

охладите и поместите в любую герметично закрывающуюся емкость. Спустя 1 неделю печенье готово к употреблению.

Сливочные конусы с ванилью, помадкой из какао, сахара и сливочного масла в шоколадно-вафельной крошке «Домашние трюфели вкуснее покупных»

...

• 2 1/2 стакана муки

• 300 г вафель с шоколадной начинкой

• 4 желтка от сваренных вкрутую яиц

• 4 ст. ложки сметаны

• 1/2 ч. ложки гашеной уксусом соды

• ванилин – по вкусу

• 200 г сливочного масла или маргарина

Для шоколадной помадки:

• 4 ст. ложки какао

• 1 стакан сахара

• 50 мл молока

• 100 г сливочного масла

Маргарин натрите на крупной терке, желтки разотрите до получения крошки. Муку, маргарин, желтки, соду и ванилин перетрите руками, добавьте сметану и быстро замесите тесто. Заверните его в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник.

Их охлажденного теста сделайте небольшие конусы и уложите их на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке 20-25 минут при средней температуре. Остывшие изделия покройте теплой помадкой и обваляйте в натертых на средней терке вафлях.

Для шоколадной помадки смешайте сахар, нарезанное кусочками масло, какао и молоко. Смесь доведите до кипения, постоянно помешивая, на слабом огне, до получения однородной

массы и немного остудите.

Фисташковые шарики с белым шоколадом и сахаром «Коллекционные»

...

На 18 шт.:
• 1 2/3 стакана муки
• 200 г белого шоколада
• 100 г очищенных несоленых фисташек
• 1 яйцо
• 1 стакан сахара
• 1/2 ст. ложки соды
• 200 г сливочного масла

Взбейте сахар с размягченным маслом, затем постепенно добавьте взбитое яйцо. Продолжая взбивать, просейте в массу муку и соду. В полученное тесто положите нарезанный кусочками шоколад и рубленые орехи.

Разделите тесто на 18 частей, посыпав руки мукой или смочив водой, и каждую часть скатайте в шарик. Подготовленные изделия уложите на выстланные бумагой для выпечки противни на большом расстоянии друг от друга. Слегка прижмите каждый шарик выпуклой стороной ложки, смазанной маслом.

Выпекайте в духовке 10-15 минут при температуре 190 °С до образования по краям изделий золотистой корочки. Готовое печенье оставьте на противнях в течение 10 минут, переложите на решетку и дайте полностью остыть. Храните в плотно закрывающемся контейнере 3-4 дня.

Творожные ромашки из теста на сдобных сухарях с яблочным пюре, корицей, гвоздикой и сахарной пудрой по-украински «Смачне печиво»

...

• 300 г сдобных сухарей
• 400 г творога
• 300 г яблочного пюре
• 4 яйца
• 2 ст. ложки сахарной пудры
• 1 ч. ложка корицы
• молотая гвоздика – на кончике ножа
• 50 г сливочного масла

Сухари измельчите и обжарьте на сливочном масле до румяного цвета. Творог протрите через сито, яблоки очистите от кожуры, сердцевины и натрите на терке. Сухари, творог, яблоки, яйца, корицу и гвоздику тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Уложите ее в кондитерский мешочек с резной насадкой и выдавите небольшими порциями в форме ромашек на смазанный маслом противень на расстоянии 2-3 см друг от друга. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Охлажденное печенье посыпьте сахарной пудрой.

Сахарные чипсы с имбирем, лимонным соком и сливочным маслом по-австралийски «Хрустящие бранди снапс к мороженому»

...

На 20 шт.:
• 1 стакан муки
• 4 ст. ложки патоки или сиропа
• 3/4 стакана коричневого сахара
• 1 ч. ложка молотого имбиря
• 1 ч. ложка лимонного сока
• 120 г сливочного масла

Смешайте размягченное масло, сахар, патоку (сироп) и имбирь. Смесь подержите, помешивая, на огне, до полного растворения сахара, не давая смеси кипеть. Снимите с огня, всыпьте муку и влейте лимонный сок.

Полученное тесто тщательно перемешайте и с помощью столовой ложки уложите кусочки на смазанный маслом противень на расстоянии 6 см друг от друга. Выпекайте в духовке 7 минут до коричневого цвета (печенье должно слегка бурлить) при средней температуре.

С помощью лопатки поднимите каждое готовое изделие и быстро оберните его вокруг ручки деревянной ложки. Дайте изделию соскользнуть с ложки и уложите на решетку до остывания и затвердения.

Сахарные лепешечки с ванилью, патокой и орехами пекан «Средневековые кружева»

...

На 60 шт.:

• 4/5 стакана муки

• 175 г половинок ядер орехов пекан

• 100 г светло-коричневого сахара

• 110 г патоки

• 1/2 ч. ложки ванильной эссенции

• 90 г сливочного масла

Отложите 60 половинок ореха пекан для украшения, остальные мелко нарубите. Поставьте двухлитровую кастрюлю па средний огонь и доведите в ней до кипения сливочное масло, коричневый сахар и патоку (не используйте маргарин, потому что во время готовки он будет отделяться от сахара).

Снимите кастрюлю с огня, добавьте рубленые орехи, муку, ванильную эссенцию и перемешайте полученное тесто деревянной ложкой. Вылейте тесто ложкой на смазанный маслом противень и украсьте половинками ореха пекан. На противне должно быть 8 изделий.

Выпекайте в духовке 6-8 минут при температуре 190 ˚С до зарумянивания. Готовое печенье остудите на противне в течение 30 секунд и быстро переложите с помощью лопатки на решетку до полного остывания. Повторите процедуру с оставшимся тестом и орехами. Храните в плотно закрывающемся контейнере.

Миндальные монетки с лимоном, ванилью и сахаром «На зависть нумизматам»

...

На 60 шт.:
• 1 1/3 стакана муки
• 50 г молотого миндаля
• тертая цедра и сок 1/2 лимона
• 1 яйцо
• 1 желток
• 1/2 стакана сахара
• 1 ст. ложка ванильного сахара
• 40 г пластинок миндаля – для посыпки
• 150 г сливочного масла
• 1 щепотка соли

Муку смешайте с молотым миндалем, сахаром, ванильным сахаром и солью. Полученную смесь насыпьте горкой на рабочую поверхность и в центре сделайте углубление. Вокруг него разложите нарезанное кусочками масло, тертую цедру, влейте лимонный сок и взбитое яйцо.

Нарубите все ножом, затем руками быстро замесите густое тесто. Уложите его на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и скатайте из него 3 жгута диаметром около 2,5 см. Положите их на доску, накройте фольгой и поместите минимум на 1 час в холодильник.

Охлажденные жгуты из теста нарежьте кружочками в палец толщиной и уложите их на смазанный маслом противень. Смажьте желтком 10 изделий и поверх разложите пластинки миндаля.

Повторите процедуру с оставшимися кружочками, следя за тем, чтобы желток не подсох. Выпекайте на средней полке духовки около 20 минут при температуре 175 ˚С до образования золотисто-желтой корочки.

Цитрусовые кружочки с цедрой апельсина, лимона и лайма «Валютные»

...

На 25 шт.:

• 1 1/3 стакана муки

• тертая цедра 1 апельсина

• тертая цедра 1 лимона

• тертая цедра 1 лайма

• 2-3 ст. ложки апельсинного сока

• 1 яйцо

• 3 ст. ложки сахара

• 100 г сливочного масла

Отделите белок от желтка. Взбейте растопленное масло и сахар. Продолжая взбивать, добавьте желток и небольшими порциями всыпьте просеянную муку. Затем положите всю тертую цедру, влейте апельсинный сок и замесите мягкое тесто.

Раскатайте его на слегка посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 5 мм и вырежьте кружки диаметром 7,5 см. Обрезки снова раскатайте и вырежьте. Подготовленные изделия уложите на выстланные бумагой для выпечки противни и каждое наколите вилкой. Затем смажьте слегка взбитым белком и посыпьте сахаром.

Выпекайте в 12-15 минут духовке при температуре 200 °С. Готовому печенью дайте остыть в течение нескольких минут на противне, затем переложите на решетку до полного остывания.

Мятные сердечки с какао, начинкой из взбитых сливок, белого шоколада и глазурью «Произведение искусства»

...

На 20 шт.:
• 3/4 стакана муки
• 1 ст. ложка какао
• 1 яйцо
• 2 ст. ложки сахара
• 1 ч. ложка мятного экстракта
• 100 г сливочного масла или маргарина
Для начинки:
• 175 г качественного белого шоколада
• 20 мл взбитых сливок
• 1 ч. ложка мятного экстракта
Для глазури:
• 150 г любого шоколада
• 40 г сливочного масла

Взбейте миксером размягченное масло с сахаром в течение 3 минут. Положите яйцо и взбейте все еще в течение 2–3 минут до получения пышной массы. Продолжая взбивать, добавьте мятный экстракт.

Просейте какао и муку в миску и деревянной ложкой постепенно положите в масляную смесь. Полученное тесто уложите на пищевую пленку, тонко его распластайте, заверните и поместите на 1 час в холодильник.

Охлажденное тесто разделите пополам и одну часть поместите в холодильник. Оставшуюся половину теста раскатайте в пласт толщиной 3 мм на слегка посыпанной мукой поверхности.

С помощью формочки в форме сердечка диаметром 5 см вырежьте как можно больше изделий и уложите их смазанные маслом и посыпанные мукой большие противни. Повторите процедуру со второй половиной теста, добавив обрезки.

Выпекайте в духовке 7–8 минут при температуре 180 °C до тех пор, пока по краям печенье не подсохнет. Не передержите в духовке, поскольку печенье быстро подгорает!

Противни с готовыми изделиями положите на решетку и дайте остыть в течение 10 минут. Затем с помощью лопатки переложите изделия на решетку и дайте полностью остыть.

Для начинки сливки доведите до кипения на слабом огне, снимите с огня и положите весь белый шоколад. Полученную смесь перемешайте до полного растворения шоколада.

Добавьте мятный экстракт, перелейте в миску и охлаждайте около 1 часа до получения пластичной массы. Затем взбейте миксером массу в течение 30–45 секунд до тех пор, пока она не станет более воздушной.

Готовой начинкой немного смажьте изделие и сразу же накройте другим изделием. Соединенные изделия по двое и поместите на 30 минут в холодильник.

Растопите, помешивая, на слабом огне нарезанный кусочками любой шоколад и масло, снимите с огня и охладите 15 минут, пока смесь слегка не загустеет. Полученной глазурью смажьте каждое двойное изделие, не давая глазури стечь. Готовое печенье поместите в холодильник до полного застывания глазури.

Сливочные шарики с какао, ванилью и сахаром «Африканский загар»

...

На 35 шт.:

• 1 стакан муки

• 6 ст. ложек высококачественного какао

• 1 крупное яйцо

• 1 стакан сахара и немного – для посыпки

• 1 ч. ложка ванильного экстракта

• 1/2 ч. ложки соды

• 140 г сливочного масла

• 1/4 ч. ложки соли

Просейте вместе муку, какао, соду и соль. Взбейте миксером на средней скорости размягченное масло (ни в коем случае не растапливайте!). Добавьте сахар, яйцо и взбивайте смесь около 2 минут до тех пор, пока она не побелеет и станет воздушной.

Добавьте ванильный экстракт и все тщательно перемешайте. Затем всыпьте мучную смесь и вновь тщательно перемешайте, счищая тесто со стенок емкости. Накройте емкость пищевой пленкой и поместите примерно на 1 час в холодильник до затвердения теста.

С помощью ложки берите кусочки готового теста и придайте им руками форму шариков диаметром около 2,5 см. Каждый шарик обваляйте в сахаре. Уложите на противни, выстланные бумагой для выпечки, оставляя между изделиями расстояние около 3,5 см.

Выпекайте в духовке 8 минут при температуре 175 ˚С. Затем остудите на противнях в течение 5-8 минут и лопаткой переложите на решетку до полного остывания.

Песочно-ванильные ромбики с глазурью из кофе, какао, сливочного масла, сахарной пудры и цветным пралине или орехами «Не кот наплакал»

...

На 40 шт.:
• 4 стакана муки
• 4 яйца
• 2 стакана сахара
• 200 мл молока
• 2 1/2 ч. ложки разрыхлителя
• 2 ч. ложки ванилина
• цветное пралине или любые дробленые орехи – по вкусу
• 200 г сливочного масла
Для глазури:
• 2 стакана сахарной пудры
• 100 мл кофе (1 ч. ложка растворимого кофе на 100 мл воды)
• 1 ст. ложка какао
• 1 ч. ложка ванилина
• 50 г сливочного масла

Взбейте яйца с сахаром до получения белой пены. Смешайте муку, разрыхлитель, ванилин и всыпьте в массу из яиц и сахара. Растопите масло, добавьте в него молоко, остудите смесь и смешайте с остальными продуктами, влив тонкой струйкой.

Полученное тесто тщательно перемешайте и вылейте на выстланный бумагой для выпечки противень. Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 200 °С.

Готовый остывший корж смажьте глазурью и разровняйте поверхность. Посыпьте цветным пралине или дробленными орехами и нарежьте ромбиками величиной 5 × 8 см.

Для глазури поварите около 10 минут смесь из сахарной пудры, кофе, какао и масла. Готовность глазури проверьте

следующим образом: если капля смеси не расплывается и не впитывается в корж – глазурь готова. Снимите ее с огня и смешайте с ванилином.

Сливочные кружочки с английской горчицей, орехами макадамия, миндалем, какао и медом «От шеф-кондитера Виндзорского замка»

...

На 36 шт.:
• 1 2/3 стакана муки
• 100 г молотого миндаля
• 50 г орехов макадамия
• 2 ст. ложки какао
• 4 ст. ложки прозрачного меда
• 1 яйцо
• 2 ст. ложки сахара
• 1 ч. ложка английской горчицы в порошке
• 200 г сливочного масла

Просейте муку, какао, горчицу и смешайте с нарезанными орехами макадамия и молотым миндалем. Взбейте масло с сахаром и медом до получения пышной массы.

Добавьте яйцо и все еще взбейте. Затем всыпьте ореховo-мучную смесь и все тщательно перемешайте до получения теста в виде мягкого шара. Заверните тесто в пищевую пленку и поместите в холодильнике до затвердения.

Подготовленное тесто разделите пополам и каждую часть раскатайте в цилиндр диаметром примерно 3 см. Нарежьте цилиндр кружочками толщиной около 1 см и уложите их на противень с антипригарным покрытием.

Выпекайте в духовке 10-15 минут до образования коричневой корочки при температуре 180 ˚С. Готовое печенье переложите на решетку. Оно станет хрустящим, когда остынет.

Храните в плотно закрывающемся контейнере, но помните, что мед впитывает влагу и печенье быстро становится мягким. В этом случае его можно прогреть в негорячей духовке, чтобы оно снова стало хрустящим. Подавайте к ванильному мороженому и кофе.

Шоколадные кусочки из теста на овсяной или ржаной муке с медом, карамельной массой и сахарной пудрой «От Марьи Моревны»

...

• 7 ст. ложек овсяной или ржаной муки
• 250 г горького шоколада
• 150 г меда
• 4 яйца
• жидкая карамельная масса и сахарная пудра – по вкусу
• 125 г сливочного масла или маргарина

Растопите шоколад на водяной бане и дайте ему остыть. Смешайте мед, размягченное масло или маргарин, взбитые яйца и муку. Добавьте остывший шоколад и все тщательно перемешайте. Массу взбейте миксером в течение 10 минут до тех пор, пока она не увеличится в объеме в 2 раза и не посветлеет.

Кусочки полученного теста ложкой уложите на противень, смазанный маслом. Выпекайте в духовке 1 час при температуре 180 ˚С. Готовое охлажденное печенье украсьте карамелью и сахарной пудрой.

Яблочные шарики из теста на блинной муке с миндалем и мягкими ирисками «Куда уходит детство?..»

...

На 24 шт.:
• 13/4 стакана блинной муки
• 85 г мягких ирисок
• 85 г сушеных яблок
• 50 г молотого миндаля
• 2 желтка
• 3/4 стакана сахара
• 2 ст. ложки молока
• 175 г сливочного масла

Взбейте миксером размягченное масло и сахар до получения светлой массы. Добавьте желтки, молотый миндаль, нарезанные кусочками ириски и сушеные яблоки, всыпьте муку и тщательно перемешайте полученное тесто.

Скатайте из него шарики величиной с грецкий орех и уложите их на выстланный бумагой для выпечки противень на большом расстоянии друг от друга. Слегка прижмите рукой и смажьте молоком.

Выпекайте в духовке 8-12 минут до золотистого цвета при температуре 190 ˚С. Готовое печенье оставьте на противне в течение 5 минут до затвердения, затем переложите на решетку и дайте полностью остыть.

Храните в плотно закрывающемся контейнере не больше нескольких дней, чтобы ириски не стали липкими. Подавайте к кофе латте с корицей.

Сливочные лепешечки с яблочными горками, корицей, гвоздикой и сахарной пудрой «Вершина мира»

...

• 2 1/3 стакана муки
• 1 кг кисловатых яблок
• 3 желтка
• 1/2 стакана сахара и немного – для яблочной массы
• 1 ст. ложка сметаны
• 1 щепоткой молотой корицы и гвоздики
• сахарная пудра – по вкусу
• 200 г сливочного масла или маргарина

Из муки, размягченного масла, желтков, сахара и сметаны замесите тесто и поместите его на 1 час в теплое место. Очищенные от кожуры, сердцевины яблоки натрите на терке, добавьте корицу, гвоздику, немного сахара, залейте на 5 минут небольшим количеством кипятка, затем слегка отожмите.

Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт, вырежьте стаканчиком круглые лепешки ив центр каждой из них уложите горкой подготовленные яблоки. Из остатков теста скатайте тонкие жгутики и оберните ими в форме спирали яблочные горки.

Поверхность изделий смажьте взбитым яйцом и уложите их на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовое печенье посыпьте сахарной пудрой.

Праздничное печенье

К Новому году и Рождеству

Лепешечки с ягодной, морковной или крупяной начинкой «Колядки-преснушки по-старинному»

...

• 2 стакана ржаной муки или смеси ржаной и пшеничной муки в соотношении 1:1
• 1 стакан воды
• 1 щепотка соли
Для ягодной начинки:
• 1 стакан варенья из земляники, черники, малины, голубики, ежевики, брусники и т. п.
• 1 ч. ложка крахмала
• толченые сухари – по вкусу
Для морковной начинки:
• 300 г моркови
• 1 ст. ложка сахара
• 1 ч. ложка растительного масла
• лимонный сок и соль – по вкусу
Для начинки из каши:
• 1 стакан пшена
• 2 стакана воды
• 1 щепотка сахара
• растительное масло и соль – по вкусу

Из ржаной муки или смеси ржаной и пшеничной муки замесите мягкое тесто. Накройте его салфеткой и оставьте на 20-30 минут при комнатной температуре. Затем скатайте в жгут и нарежьте одинаковыми кусочками.

Каждому кусочку придайте форму шарика и раскатайте в круглые или овальные лепешки. Уложите начинку и тщательно защипните края, придав круглую, овальную, треугольную или прямоугольную форму. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180-200 ˚С.

Для ягодной начинки тщательно смешайте варенье с крахмалом. Тесто посыпьте толчеными сухарями и поверх

разложите подготовленную начинку.

Для морковной начинки морковь натрите на средней терке, припустите, часто помешивая, с добавлением 1-2 ст. ложек воды, приправьте солью, сахаром, соком лимона и растительным маслом. Полученную начинку остудите.

Для начинки из каши пшено промойте в семи водах, поместите в глиняный горшочек, приправьте растительным маслом и солью. Залейте все горячей водой, накройте крышкой и поместите в духовку до получения рассыпчатой кашу.

Вместо пшена можно использовать картофельное пюре, пшеничную, перловую или гречневую крупу. Подавайте к праздничным щам, борщам, супам, к чаю и квасу.

Ванильные полумесяцы с орехами и сахарной пудрой по-венски «Большой вальс»

...

• 1 3/4 стакана муки

• 1/2 стакана молотого миндаля или фундука

• 1 яйцо

• 4 ст. ложки сахарной пудры

• 150 г сливочного масла

Для украшения:

• 3 ст. ложки ванильного сахара

• 3 ст. ложки сахарной пудры

Муку просейте и смешайте с нарезанным кусочками маслом. Добавьте сахарную пудру, молотые орехи и взбитое яйцо. Окуните руки в холодную воду, быстро замесите тесто и поместите его на 1 час в холодильник.

Затем скатайте из теста колбаски толщиной 1,5 см, нарежьте кусочками длиной 1 см и придайте им форму полумесяца. Выпекайте в духовке 10-15 минут до бледно-золотистого цвета при температуре 160 ˚С.

Готовое горячее печенье обваляйте в смеси из сахарной пудры и ванильного сахара. Храните в плотно закрывающемся контейнере, проложив каждый слой печенья пергаментной бумагой.

Имбирные звездочки с леденцами, сахарной пудрой и лимонным соком «Дары волхвов»

...

На 30–40 шт.:
• 1 3/4 стакана муки
• 1 яйцо
• 3-4 ст. ложки сахара
• 1 ч. ложка разрыхлителя
• 1 ч. ложка молотого имбиря
• 1 ч. ложка душистого перца
• 100 г сливочного масла
Для украшения:
• 3-4 леденца
• 3/4 стакана сахарной пудры
• 1-2 ст. ложки лимонного сока

Взбейте размягченное масло и сахар, затем постепенно добавьте взбитое яйцо, просеянную муку, разрыхлитель, имбирь и специи. Замесите тесто, положите его на посыпанную мукой поверхность и слегка вымесите. Затем скатайте в шар, заверните в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Спустя это время снова слегка вымесите на посыпанной мукой поверхности и три четверти теста раскатайте в пласт толщиной 3 мм. Формочками вырежьте звездочки (сердечки и т. п.). Обрезки раскатайте и вырежьте. Вверху каждого изделия сделайте маленькую дырочку для ленточки.

Формочками меньшего размера вырежьте окошечки в центре изделий. С помощью лопатки уложите их на выстланные бумагой для выпечки противни и поместите на 15 минут в холодильник.

Выпекайте в духовке 8 минут при температуре 180 °С. Затем извлеките из духовки, положите в окошечки маленькие кусочки наломанных леденцов и выпекайте еще около 5 минут до тех пор, пока леденцы не растают. Готовое печенье остудите на противнях в духовке.

Остывшее печенье украсьте вместе с детьми. Для этого смешайте сахарную пудру с лимонным соком до получения густой пасты, добавив при необходимости немного лимонного сока. Уложите смесь в полиэтиленовый мешочек, закрутите его сверху, отрежьте маленький кусочек от нижнего уголка и выдавите смесь поверх печенья.

По желанию поверх смеси разложите маленькие разноцветные конфетки. Готовое печенье наденьте на ленточки. Украшение на елку готово.

Имбирные ромбики с грецкими орехами, кокосовой стружкой и медовым сиропом по-еврейски «Новогодний тейглах»

...

На 30 шт.:

• 1 стакан муки

• 100 г нарезанных ядер грецких орехов

• 2 яйца

• 3 желтка

• 1/4 ч. ложки разрыхлителя

• 1/4 ч. ложки молотого имбиря

• кокосовая стружка – по вкусу

• 2 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания противней

• 1 щепотка соли

Для медового сиропа:

• 350 г меда

• 1 1/2 стакана сахара

• 1 ч. ложка молотого имбиря

Муку просейте с разрыхлителем, имбирем и солью. Сделайте в смеси углубление и добавьте в него яйца, желтки и растительное масло. Все тщательно перемешайте и замесите на посыпанной мукой поверхности мягкое тесто. Если тесто очень липкое, всыпьте еще 1 ст. ложку муки.

Готовое тесто разрежьте на 8 кусков ножом, посыпанным мукой. Каждый кусок скатайте в жгут диаметром 1 см на поверхности, посыпанной мукой. Полученный жгут нарежьте кусочками длиной 1 см.

Кусочки теста уложите на смазанные маслом противни на расстоянии друг от друга. Выпекайте в духовке около 10 минут до потемнения теста снизу при температуре 180 °C.

Готовое печенье и нарезанные орехи аккуратно положите в медовый сироп и поварите, помешивая, примерно 10 минут на слабом огне, пока печенье не станет коричневого цвета. Перемешайте смесь так, чтобы орехи были равномерно распределены, и уложите все на противень, выстланный смазанной маслом фольгой.

Распластайте смесь так, чтобы она образовала ровный слой, и дайте полностью остыть. Переверните изделие на доску, аккуратно удалите фольгу и нарежьте ромбиками со стороной 2,5 см.

Готовое печенье обваляйте в кокосовой стружке. Если печенье слипнется при хранении, снова нарежьте его на кусочки или, если делаете заранее, оставьте большими кусками и нарежьте перед подачей. Либо храните его в большом контейнере, чтобы печенье

не касалось друг друга.

Для медового сиропа смешайте мед, сахар и имбирь в кастрюле с толстым дном. Полученную смесь нагрейте, помешивая, на слабом огне до растворения сахара. Затем доведите до кипения на среднем огне, не давая смеси перекипеть, и подержите еще 5 минут на слабом огне, пока температура сиропа не достигнет 130 ˚С.

Сливочные шишечки из теста на пшеничной и ячменной муке с орехами и семенами «Сказочно-кондитерские»

...

На 40 шт.:

• 12/3 стакана пшеничной муки

• 3/4 стакана ячменной муки

• любые орехи и семена – для посыпки

• 2-3 белка

• 2 ст. ложки сахара

• 3/4 стакана молока

• 1 ч. ложка разрыхлителя

• 150 г сливочного масла или маргарина

Смешайте ячменную муку и молоко, накройте крышкой и оставьте на ночь при комнатной температуре. Пшеничную муку смешайте с разрыхлителем. Сливочное масло разотрите с сахаром до получения белой пены.

Смешайте подготовленную ячменную и пшеничную муку, добавьте к маслу и быстро вымесите тесто. Затем поместите его на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм и с помощью выемки (трафарета) вырежьте кусочки в форме еловых шишек. У основания каждой из них проколите отверстие для ленточки. Подготовленные изделия смажьте взбитым белком, посыпьте колотыми или нарезанными лепестками орехами, семенами, придав вид еловой шишки.

Выпекайте в духовке 15-20 минут при температуре 200 ˚С и остудите на решетке. Готовое печенье наденьте на ленточки и повесьте, завязав ленточки бантиками, на елку или прикрепите к новогоднему подарку.

Медовые звездочки с грецкими орехами, корицей и какао «Пленительные»

...

• 2 стакана муки
• 2 стакана грецких орехов
• 200 г меда
• 2 ст. ложки какао
• 2 ч. ложки корицы
• 100 г сливочного масла или маргарина

Измельчите треть нормы орехов, остальные орехи нарежьте кусочками. Масло (маргарин) нарежьте кубиками. Замесите тесто из муки, измельченных орехов, корицы, какао, меда и масла (маргарина). Заверните его в фольгу и поместите на 1 час в холодильник.

Охлажденное тесто тонко раскатайте и с помощью формочек вырежьте звезды. Уложите их на выстланный бумагой для выпечки противень и посыпьте нарезанными орехами.

Выпекайте в духовке 8-10 минут при температуре 200 ˚С. Готовое печенье по желанию полейте сахарной помадкой.

Имбирные фигурки с медом, душистым перцем, корицей, гвоздикой и сахарной глазурью «Снегурочкино угощение»

...

• 21/2 стакана муки
• 165 г меда или патоки
• 1 яйцо
• 1/2 стакана сахара
• 2 ч. ложки соды
• 11/2 ч. ложки молотого имбиря
• 1 ч. ложка молотой корицы
• 1 ч. ложка молотой гвоздики
• 1 ч. ложка молотого душистого перца
• 125 г сливочного масла
Для глазури:
• 1 белок
• 1 3/4 стакана сахарной пудры

Положите в кастрюлю сахар, мед и все специи, доведите до кипения и снимите с огня. Добавьте соду и перемешайте смесь до

получения крепкой пены. Затем добавьте нарезанное кубиками масло и размешайте все до полного его растворения. Положите взбитое яйцо, всыпьте муку и замесите пластичное тесто.

Разделите тесто пополам, одну часть заверните в пищевую пленку и отложите. Остальное тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм и вырежьте формочками фигурки. Если вы хотите украсить печеньем елку, то перед выпеканием в каждом изделии сделайте отверстие для нити или ленты.

Подготовленные фигурки уложите на противень. Выпекайте в духовке 12-14 минут до тех пор, пока не зарумянятся края, при температуре 170 ˚С и повторите процедуру с оставшимся тестом. Готовые изделия украсьте глазурью, дайте ей застыть и наденьте печенье на нити или ленточки.

Для глазури взбейте белок до получения пены и постепенно всыпьте сахарную пудру. Все перемешайте до получения однородной вязкой массы. Уложите ее в кондитерский мешочек или в целлофановый пакет со срезанным уголком и выдавите поверх печенья.

Коричные полосочки с кофе и гвоздикой «Рождественские бельгийские спекулус»

...

На 50 шт.:
• 3 1/3 стакана муки
• 1 яйцо
• 1 1/3 стакана сахара
• 1 ч. ложка смешанного с корицей и гвоздикой кофе
• 150 г сливочного масла

Смешайте сахар, масло, взбитое яйцо и специи. Затем добавьте, помешивая, небольшими порциями муку и замесите тесто. Разделите его на 2 части (если на этом этапе оставить тесто на сутки, то печенье будет вкуснее) и каждую раскатайте в пласт толщиной 5 мм.

Нарежьте пласты теста на полосочки размером 3×7 см. Подготовленные изделия уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке 10-12 минут при температуре 180 ˚С (печенье должно остаться мягким в середине). Храните в плотно закрывающемся контейнере.

Медовые лепешечки с коньяком, лимонной цедрой, апельсинным соком, мускатным орехом, корицей и гвоздикой

...

Примерно на 50 шт.:
• 1 2/3 стакана муки
• 200 г меда
• 1/2 стакана манной крупы
• тертая цедра 1/2 лимона
• 2 ст. ложки сахара
• 1 ст. ложка апельсинного сока
• 2 ст. ложки сгущенного молока
• 1 желток
• 2 ч. ложки коньяка (бренди)
• 1 ч. ложка соды
• 1 ч. ложка разрыхлителя
• 50 г семян кунжута
• 1/4 ч. ложки молотой гвоздики
• 1 щепотка мускатного ореха
• 1/2 ч. ложки молотой корицы
• 125 мл воды
• 110 г сливочного масла
• 3 ст. ложки растительного масла
• 1 щепотка соли

Растопите масло и немного охладите. Взбейте соду, апельсинный сок, сгущенное молоко, желток, коньяк и сахар. Добавьте растопленное сливочное и растительное масло и все тщательно перемешайте. Затем всыпьте муку, манную крупу, разрыхлитель, пряности и замесите тесто.

Двумя чайными ложками берите тесто и укладывайте его на противень, выстланный бумагой для выпечки. У вас должны получиться овальные изделия.

Выпекайте в духовке около 15 минут при температуре 180 °С. Семена кунжута слегка обжарьте на сухой сковороде и охладите. Смешайте мед с водой и поварите полученный сироп 1 минуту. Готовое печенье подержите 30 секунд в сиропе и посыпьте кунжутом.

Имбирные колокольчики с корицей, медом, мускатным орехом и лимонно-сахарной глазурью «Динь-динь-дон!»

...

• 2 стакана муки
• 3 ст. ложки меда
• 1 яйцо
• 1/2 стакана сахара
• 1 ч. ложка соды
• 2 ч. ложки имбиря
• 1 ч. ложка корицы
• 1 ч. ложка мускатного ореха
• 125 г сливочного масла или маргарина
• 1 щепотка соли
Для глазури:
• 1/2 стакана сахарной пудры
• 1 белок
• 1 ч. ложка лимонного сока или лимонная кислота – на кончике ножа

На слабом огне растопите масло с медом (масса не должна кипеть), добавьте соду (соду гасить не надо, ее погасит мед), имбирь, корицу и мускатный орех. Муку просейте и смешайте с сахаром, щепоткой соли и яйцом. Смешайте мучную и медово-масляную смеси, вымесите тесто и поместите его на 6-8 часов в холодильник.

Если у вас нет форм для печенья, сделайте из картона шаблоны: 6 кругов диаметром 8,5, 7, 6, 5, 3,5 и 2,5 см, а также шаблон резного листика длиной 8 см. Раскатайте тесто в пласт толщиной 3-4 мм, вырежьте детали колокольчиков и вверху посередине вырежьте отверстие для ленточки.

Выпекайте в духовке 7-10 минут до красивого коричневого цвета при температуре 180 ˚С. Остывшее печенье смажьте глазурью и дайте высохнуть в течение нескольких часов. Проденьте в отверстия подарочную ленту, завяжите бантом и закрепите на нем пожелания для ваших близких и друзей.

Для глазури взбейте белок с сахарной пудрой до получения жестких пиков и добавьте лимонный сок или разведенную в 1 ч. ложке кипятка лимонную кислоту.

Медовые фигурки с перцем, гвоздикой, имбирем, корицей и сливочным маслом по-латышски «Пипаркукас к Рождеству»

...

• 1 2/3 стакана муки
• 100 г меда

• 2 яйца
• 1 ч. ложка соды
• 1 ст. ложка лимонного сока
• 1/2 ч. ложки мускатного ореха
• 3 ч. ложки корицы
• 5-7 бутонов гвоздики
• 1 ч. ложка имбиря
• 50 г сливочного масла
• черный молотый перец – на кончике чайной ложки
• 1/4 ч. ложки соли

Растопите сливочное масло, добавьте мед и измельченные пряности. В смесь всыпьте половину нормы муки и все перемешайте до тех пор, пока масса не будет отставать от стенок посуды. Затем остудите, положите 1 взбитое яйцо, оставшуюся муку и гашеную лимонным соком соду.

Вымесите все до получения гладкого теста и по желанию охладите его в холодильнике. Тесто тонко раскатайте и вырежьте из него фигурки. Смажьте их оставшимся взбитым яйцом и уложите на противень. Выпекайте в духовке 10-12 минут при средней температуре.

Миндальные кусочки с лимоном, безе и конфитюром из плодов шиповника «Мерри Крисмас по-швабски»

...

На 10 шт.:
• 600 г измельченных ядер миндаля
• 5 белков
• 2 1/2 стакана сахарной пудры
• 80 г конфитюра из плодов шиповника
• цедра и сок 1/2 лимона

Белки взбейте с сахарной пудрой до получения пены. Часть белковой пены положите в чашку, накройте фольгой и отложите. В оставшуюся белковую массу добавьте цедру и сок лимона, все взбейте и смешайте с конфитюром из плодов шиповника и миндалем.

Выстелите противень бумагой для выпечки и двумя чайными ложками уложите на него тесто, периодически опуская ложки в воду. Можно использовать кондитерский мешочек с насадкой №

8. Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 160 ˚С, чуть приоткрыв дверцу духовки для испарения влаги.

Полученное миндальное печенье оставьте на 2-3 часа при комнатной температуре до тех пор, пока оно не покроется тонкой корочкой. Затем кулинарной палочкой сделайте в центре каждого печенья углубление.

Положите в кондитерский мешочек оставшееся безе и заполните им углубления. Конфитюр из плодов шиповника можно заменить малиновым, от этого вкус готового печенья почти не изменится.

Миндальные елочки с ванилью, глазурью, кондитерскими шариками и посыпкой для торта «Метель им пела песенку…»

...

На 12–14 шт.:

• 2 стакана муки

• 100 г тонко нарезанного миндаля

• 1 яйцо

• 1/2 стакана сахарной пудры

• 1 ч. ложка ванильного экстракта

• 1/2 ч. ложки разрыхлителя

• 100 г сливочного масла

• соль – по вкусу

Для украшения: • тюбики с глазурью, кондитерские серебряные шарики или мармеладки, посыпка для торта – по вкусу

Взбейте размягченное сливочное масло с сахаром до получения бледной массы. Постепенно добавьте взбитое с 2 ч. ложками воды яйцо и ванильный экстракт. Просейте муку с разрыхлителем и половиной чайной ложки соли.

Сухую смесь перемешайте деревянной ложкой с масляной смесью до получения мягкого теста. Заверните его в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм на посыпанной мукой поверхности. С помощью формочки в виде елочки (или других фигур) вырежьте тесто. Подготовленные изделия уложите на противни, смазанные маслом. Раскатайте обрезки теста и снова вырежьте изделия.

Вдавите кусочки миндаля рядами так, чтобы они напоминали елочку. Если вы хотите повесить печенье на елку, сделайте перед выпечкой в каждом изделии отверстие величиной 5 мм, чтобы можно было продеть ленточку.

Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 180 ˚С, затем дайте полежать на противне 1 минуту, переложите на решетку и дайте остыть. Украсьте изделия с помощью тюбиков с глазурью и посыпки для торта наподобие огоньков. Добавьте серебряные шарики или мармелад.

Сахарные елочки с глазурью и корицей «В мороз и снег укутаны»

...

• 1 2/3 стакана муки
• 1 яйцо
• 1 стакан сахара
• 1 ч. ложка молотой корицы
• 200 г сливочного масла
• сахарная глазурь и сахарная пудра – по вкусу

Разотрите сливочное масло с сахаром и корицей. Добавьте взбитое яйцо, муку и замесите тесто. Придайте ему форму шара и поместите на 30 минут в холодильник. Спустя это время раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм на посыпанной мукой поверхности.

Вырежьте тесто тремя формочками в виде треугольников разного размера. Полученные изделия уложите на противни. Выпекайте в духовке 12-14 минут при температуре 200 ˚С и дайте остыть. Соберите елочки из трех больших, двух средних и двух маленьких треугольников, склеивая их с помощью сахарной глазури. Готовое печенье посыпьте сахарной пудрой.

Песочные колечки из теста на газированной воде с сахаром «От жителей Лапландии»

...

На 50–55 шт.:
• 3 1/3 стакана муки
• 250 мл газированной воды
• 1 яйцо

• *1 1/3 стакана сахара*
• *1 ч. ложка разрыхлителя*
• *200 г сливочного масла*
• *1 щепотка соли*

Для украшения:

• *1 желток*
• *сахар – по вкусу*

Взбейте размягченное масло, сахар, яйцо и соль до получения пены. Влейте минеральную воду, смешайте муку с разрыхлителем, добавьте в масляную смесь и замесите тесто. Затем раскатайте его в пласт толщиной 3-4 мм между двумя листами фольги.

С помощью двух круглых формочек разного диаметра вырежьте колечки и уложите их на противень, выстланный бумагой для выпечки. Смажьте колечки желтком и посыпьте сахаром. Выпекайте в духовке около 20 минут при температуре 180 ˚С.

Перечные орешки с коричневым сахаром, мускатным орехом, корицей и кардамоном «Подарок от датчан»

...

• *2 стакана муки*
• *1 яйцо*
• *5 ст. ложек коричневого сахара*
• *1 ч. ложка соды*
• *1/2 ч. ложки гвоздики*
• *1/2 ч. ложки корицы*
• *1/2 ч. ложки мускатного ореха*
• *1/2 ч. ложки кардамона*
• *125 г сливочного масла*
• *1 щепотка белого перца*

Разотрите яйца с сахаром, добавьте растопленное масло и все взбейте. Смешайте пряности с мукой и содой, положите в масляную смесь и вымесите тесто. Раскатайте его на посыпанной мукой поверхности в форме колбасок толщиной 1,5 см и нарежьте кусочками длиной 5 мм – 1 см.

Придайте им форму орешков и уложите на противень. Выпекайте в духовке 10-15 минут при температуре 180 ˚С. Подавайте к глинтвейну. Храните в плотно закрывающемся контейнере.

Пряные ломтики с медом, имбирем, корицей и коричневым

сахаром по-шотландски «От мистера и миссис Браун»

...

• 1 1/3 стакана муки
• 1/2 стакана коричневого сахара
• 2 ст. ложки прозрачного меда
• 1 ч. ложка разрыхлителя
• 1 ч. ложка молотого имбиря
• 1 ч. ложка молотой корицы
• 150 г сливочного масла
• сахарная пудра или мелкий сахар – по вкусу

Просейте муку, разрыхлитель, имбирь и корицу. В полученную смесь вотрите руками или взбейте с помощью кухонного комбайна нарезанное кубиками масло до получения крошки.

Просейте сахар, смешайте его с медом, добавьте к масляно-мучной крошке и вымесите тесто. Смажьте маслом невысокую разъемную круглую форму диаметром 20 см и выстелите ее бумагой для выпечки. Уложите тесто в форму, утрамбуйте и выдавите полоски по краю с помощью вилки.

Выпекайте в духовке 45 минут при температуре 160 °С. Пока изделие горячее, расчертите ножом поверхность на 12 секторов и оставьте охлаждаться на 20 минут. Затем извлеките из формы, аккуратно нарежьте по намеченным линиям на кусочки и посыпьте сахаром. (Можно испечь в прямоугольной форме со стороной 18 см и нарезать на полоски.)

Марципановые шарики с кедровыми орешками, лимонной цедрой и сахарной пудрой «От Пэра Ноэля – французского Деда Мороза»

...

На 30 шт.:
• 1 стакан муки с разрыхлителем
• 400 г кедровых орешков
• 160 г марципановой смеси
• 2 яйца
• 2/3 стакана сахарной пудры
• тертая цедра 1 лимона

• 1 щепотка соли

Для марципановой смеси:

• 200 г миндаля

• 1 стакан сахара

• 4 ст. ложки воды

Отделите белки от желтков. Измельчите в кухонном комбайне сахар, четверть нормы кедровых орешков и наломанную кусочками марципановую смесь до получения крошки. Добавьте лимонную цедру, белки, всыпьте муку, соль и все измельчите до получения однородного теста.

Скатайте из теста шарики диаметром 2 см и каждый обваляйте в оставшихся кедровых орешках. Подготовленные изделия уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки, на расстоянии друг от друга. Выпекайте в духовке 20 минут до золотистого цвета при температуре 180 ˚С. Подавайте с горячим кофе или шоколадом.

Для марципановой смеси неочищенный миндаль поварите 1-2 минуты, откиньте на дуршлаг и очистите от кожицы. Ядра промойте и обжарьте на раскаленной сухой сковороде в течение 10-15 минут, постоянно помешивая. Обжаренные орехи измельчите в блендере до получения муки.

Из сахара и воды сварите густой сироп до полного растворения сахара. Положите в сироп измельченный миндаль и нагрейте смесь, постоянно размешивая, в течение 3-4 минут. Переложите массу на плоское блюдо, накройте пищевой пленкой и остудите. Остывшую массу пропустите через мясорубку.

По желанию для усиления вкуса добавьте в массу немного коньяка, ликера, фруктов и ягод. Затем марципановую смесь остудите и измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Полученный мягкий эластичный полуфабрикат легко режется ножом и принимает любую форму. Чтобы было легче лепить из марципановой массы, она должна быть достаточно влажной.

Имбирные елочки с курагой, сахарной глазурью и рисовой мукой «От японского Деда Мороза»

...

На 30 шт.:

• 11/3 стакана муки

• 1/2 стакана молотого риса

• 125 г кураги

• 1/2 стакана мелкого сахара

• 50 г корня имбиря

• 6 ст. ложек сахарной пудры

• 225 г слегка подсоленного сливочного масла

Взбейте в кухонном комбайне размягченное масло с сахаром. Натрите имбирь на мелкой терке и отожмите из него сок. Мякоть добавьте в комбайн вместе с мукой и молотым рисом. Все смешайте, положите мелко нарезанную курагу и снова быстро все измельчите.

Полученное тесто положите на поверхность, посыпанную мукой, и вымесите. Затем уложите тесто на смазанный маслом противень и раскатайте в прямоугольный пласт размером 23×27 см с гладкой поверхностью.

Выпекайте в духовке 20-25 минут до бледно-золотистого цвета при температуре 180 ˚С. Остывший на противне корж острым ножом разрежьте на 3 полоски равной длины, затем нарежьте в виде треугольников так, чтобы получились елочки.

Разбавьте имбирный сок 3 ч. ложками воды и взбейте с сахарной пудрой до получения однородной глазури. Сбрызните ею печенье волнистой линией так, чтобы она напоминала елочные украшения, и дайте застыть.

Цитрусовые ромбики с яблочным джемом, мармеладом и ромом «Провожаем уходящий старый год»

...

• 3 стакана муки

• апельсинный сироп, крошки печенья, дольки лимонного или апельсинного мармелада – по вкусу

• 1/2 стакана сметаны

• тертая цедра 1 лимона

• 1/2 стакана сахара

• 200 г сливочного масла или маргарина

Для начинки:

• 1 стакан яблочного джема

• 1 ст. ложка рома

Просеянную муку смешайте с сахаром и тертой лимонной цедрой. Масло вместе с мукой нарубите и добавьте сметану. Замесите однородное тесто и поместите его на 1 час в

холодильник. Охлажденное тесто раскатайте в 2 пласта толщиной 1 см.

Выпекайте в духовке до светло-коричневого цвета при средней температуре. Один горячий корж смажьте яблочным джемом, смешанным с ромом.

Поверх уложите второй корж и нарежьте все ромбиками. Смажьте их апельсинным сиропом, посыпьте крошками печенья и украсьте дольками лимонного или апельсинного мармелада.

Миндальные кружочки с медом и апельсинной цедрой по-тоскански «Ричарелли от жителей Сиены»

...

На 28 шт.:

• 3 ст. ложки муки

• 250 г бланшированных ядер миндаля

• 2 белка

• тертая цедра 1 апельсина

• 2 ст. ложки жидкого меда

• 8-9 ст. ложек сахарной пудры

• 1/2 ч. ложки разрыхлителя

В кухонном комбайне смешайте все ингредиенты, кроме белков, до тех пор, пока смесь не будет напоминать крупную крошку. Отдельно взбейте белки в крепкую пену. Добавьте их к полученной крошке и замесите мягкое тесто.

Посыпьте рабочую поверхность сахарной пудрой и скатайте тесто руками, посыпанными мукой, брусочком толщиной 5 см и высотой 2,5 см. Нарежьте кружочками толщиной 1 см, уложите на 2 противня, выстланных бумагой для выпечки, и посыпьте частью сахарной пудры.

Выпекайте в духовке 18-20 минут до золотистого цвета при температуре 120 °С. Охладите на решетке и посыпьте оставшейся сахарной пудрой. Подавайте со сладким вином «Вин Санто», к кофе, мороженому, сорбету и нежным кремовым десертам.

Ванильные петушки с изюмом, сушеной вишней, сгущенным молоком и миндальными орехами по-шведски «Рецепт кондитера его величества Карла XVI Густава»

...

• 3 1/3 стакана муки
• 2 яйца
• 4 ст. ложки сахара
• 30 г дрожжей
• 125 мл молока
• 1 пакетик ванильного сахара
• 100 г сливочного масла или маргарина
• 1 щепотка соли
Для смазки:
• 1 желток
• 2 ст. ложки сгущенного молока
Для украшения: • сушеная вишня, изюм и миндальные орехи – по вкусу

Насыпьте в миску муку, сделайте в ней углубление, положите в него раскрошенные дрожжи, добавьте 1 ч. ложку сахара и половину нормы теплого молока. Смешайте все с небольшим количеством муки и поместите полученную опару на 15 минут в теплое место.

Затем замесите тесто, добавив муку, соль, размягченное масло, яйца, ванильный сахар, оставшийся сахар и молоко. Вымесите тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок миски и не появятся пузырьки. Подготовленное тесто накройте полотенцем и поместите на 30 минут в теплое место.

Подошедшее тесто еще раз тщательно вымесите и раскатайте в пласт толщиной 1 см. С помощью шаблона вырежьте 4 туловища петушков и уложите их на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Из оставшегося теста вырежьте крылышки и прикрепите их к туловищам петушков. Смешайте желток со сгущенным молоком и смажьте полученной смесью изделия. Украсьте их миндалем, кусочками сушеной вишни и изюмом наподобие оперения. Выпекайте в духовке около 30 минут при температуре 180 ˚С.

Сливочные ломтики с глазурью из коричневого сахара, белков и корицы «От жителей Стокгольма»

...

• 2 2/3 стакана муки
• 1 белок
• 1/2 стакана сахара
• 250 г сливочного масла

• 1/2 ч. ложки соли

Для украшения:

• 1 белок

• 2/3 стакана коричневого сахара

• 1 ч. ложка корицы

Просейте муку и сделайте в середине углубление. Положите в него кусочки сливочного масла, сахарную пудру, яйцо и соль. Разомните все вилкой или пальцами, добавьте немного муки и перемешайте.

С помощью лопатки переместите муку к середине и слегка перемешайте. Нарубите все ножом или лопаткой до получения крошки и только после этого быстро вымесите до однородной массы, чтобы масло не расплавилось и тесто не стало ломким.

Подготовленное тесто скатайте в шар, заверните в фольгу и поместите на 1 час в холодильник. Затем скатайте в жгуты диаметром 4 см, заверните их в фольгу и поместите на сутки в холодильник.

Охлажденное твердое тесто нарежьте ломтиками и уложите на смазанный маслом противень на достаточном расстоянии друг от друга. Смажьте изделия взбитым белком и посыпьте смесью из сахара и корицы. Выпекайте в духовке 8-10 минут до светло-коричневого цвета при температуре 190 °С.

Сахарные лепешечки с какао-глазурью «Сюрпризные»

...

• 2-3 стакана муки

• 3 яйца

• 1 стакан сахара

• 1-2 ст. ложки сметаны

• гашеная уксусом сода, корица и ваниль – по вкусу

• 200 г маргарина

• 1 щепотка соли

Для глазури:

• 4-5 ст. ложек какао

• 1/2 стакана сахарной пудры

• 1 ст. ложка молока

• 100 г сливочного масла

Взбейте яйца с сахаром, размягченным маргарином, корицей, сметаной, мукой и содой. Замесите густое тесто и слепите из него лепешечки. Сбоку каждой из них сделайте нишу и положите в нее

свернутый кусочек бумаги с пожеланием или предсказанием. Края ниши защипните.

Выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре. Остывшее печенье смажьте сначала какао-глазурью, затем сахарной глазурью, изобразив елочки, снеговиков, снежинки и т. п.

Для какао-глазури смешайте какао с 1 ст. ложкой молока. Для сахарной глазури смешайте сахарную пудру с 1 ст. ложкой воды. Обе смеси взбейте до получения густой массы. В смесь с какао добавьте размягченное масло и тщательно взбейте. Готовые глазури поместите на 1-2 часа в холодильник.

Ванильные ломтики с кардамоном, лимонной цедрой, разноцветным сахаром и орехами «От шведского Санта-Клауса»

...

На 40 шт.:
• 2 1/2 стакана муки
• 1 яйцо
• 1 стакан сахара
• 2 ч. ложки молотого кардамона
• 1 ст. ложка ванильного экстракта
• 1 ч. ложка тертой лимонной цедры
• 250 г сливочного масла
• 1/4 ч. ложки соли
Для украшения: • разноцветный подкрашенный сахар и любые измельченные орехи – по вкусу

Просейте муку, кардамон и соль. В кухонном комбайне взбейте сахар с размягченным маслом, добавьте яйцо, ванильный экстракт, лимонную цедру и все перемешайте. Всыпьте муку, кардамон, соль и замесите мягкое тесто.

Разделите тесто пополам, каждый кусок заверните в пищевую пленку и придайте ему форму колбаски. Подготовленное тесто поместите на 30 минут холодильник, чтобы оно немного затвердело. Затем каждой колбаске придайте форму ровного полена, заверните в пищевую пленку и поместите минимум на 2 часа (можно на ночь) в холодильник.

Насыпьте цветной сахар и рубленые орехи на рабочую поверхность и покатайте полена так, чтобы они равномерно

покрылись посыпкой. Обваленные полена нарежьте ломтиками толщиной 5 мм. Выпекайте в духовке 20-25 минут при температуре 200 ˚С и дайте остыть на решетке. Это печенье можно хранить в контейнере при комнатной температуре 2 недели.

Сливочные треугольнички с имбирем, корицей, цедрой лимона или апельсина и миндальными хлопьями «Староанглийские»

...

• 1 1/3 стакана муки
• 3 ст. ложки молотого риса
• 30 г миндальных хлопьев
• 4 ст. ложки сахарной пудры
• 2 кусочка мелко нарезанного имбиря
• немного мелкого сахара – для украшения
• корица, тертая цедра лимона или апельсина – по вкусу
• 170 г качественного сливочного масла

Разотрите размягченное масло и сахар, затем постепенно всыпьте муку, молотый рис, корицу, миндальные хлопья и цедру. Замесите мягкое тесто и скатайте его в шар.

Затем раскатайте скалкой или разомните пальцами в круг диаметром 18 см на посыпанной мукой поверхности. Уложите тесто на противень, посыпьте имбирем, проколите вилкой в нескольких местах и наметьте ножом 8 секторов.

Выпекайте в духовке 40 минут до светло-золотистого цвета при температуре 150 ˚С. Готовое изделие извлеките из духовки и немедленно посыпьте сахаром. Охладите на противне в течение нескольких минут, затем переложите на решетку и дайте полностью остыть. Подавайте к чаю, кофе, легким фруктовым десертам, муссам или ягодам со сливками.

Клюквенные кусочки с белым шоколадом, ванилью и коричневым сахаром «Счастливого Рождества!»

...

На 18 шт.:

• 1 стакан муки

• 100 г белого шоколада

• 50 г свежей или сушеной клюквы

• 1 яйцо

• 2/3 стакана коричневого сахара

• 1/2 ч. ложки ванильного экстракта

• 1 ч. ложка разрыхлителя

• 125 г слегка соленого сливочного масла

Взбейте размягченное масло и сахар миксером или деревянной ложкой до получения бледной массы. Добавьте понемногу, продолжая взбивать, яйцо и ванильный экстракт.

Всыпьте просеянную муку, разрыхлитель, положите нарезанный маленькими кусочками шоколад, клюкву и все перемешайте металлической ложкой. Влейте 2 ст. ложки холодной воды и перемешайте до получения однородного теста.

Ложкой уложите кусочки теста на выстланный бумагой для выпечки противень, оставляя много места между изделиями. Выпекайте в духовке 15-20 минут до золотистого цвета при температуре 200 ˚С. Готовое печенье оставьте на противне на 2-3 минуты, затем переложите на решетку до полного остывания.

Храните в плотно закрывающемся контейнере не более двух дней. По желанию заморозьте печенье, переложив его листами пергамента. Замороженное печенье уложите в контейнер и храните в морозильной камере до 1 месяца.

К празднику Пасхи

Сливочные косички с апельсинным соком, сахаром и семенами кунжута по-гречески «Традиционные»

...

На 25 шт.:
• 3 стакана муки
• 1/2 стакана апельсинного сока
• семена кунжута – по вкусу
• 4 яйца
• 1 1/2 стакана сахара
• 2 ст. ложки разрыхлителя
• 1/2 ст. ложки соды
• 7 ст. ложек молока
• 250 г сливочного масла

Взбейте размягченное масло, постепенно добавляя сахар. Добавьте 3 взбитых яйца и апельсинный сок. Всыпьте муку, соду, разрыхлитель и замесите мягкое тесто.

Раскатайте тесто в пласт, нарежьте полосками и сплетите в косички. Смажьте их смесью из молока и оставшегося взбитого яйца и посыпьте семенами кунжута. Подготовленные изделия уложите на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке 10-12 минут при температуре 180 ˚С.

Кокосовые пирамидки с взбитыми белками «К празднику Песах»

...

На 15 шт.:
• 225 г несладкого сушеного кокоса
• 2 белка
• 5 ст. ложек мелкого сахара
• растительное масло – по вкусу

Смешайте сушеный кокос и сахар. Белки слегка взбейте и добавьте в смесь столько, чтобы получилась плотная масса. С помощью чайной ложки скатайте массу в маленькие шарики и

придайте им форму пирамидок. Подготовленные изделия уложите на смазанный маслом противень, оставив между ними место.

Выпекайте внизу духовки при температуре 190 ˚С до тех пор, пока верхушечки пирамидок не станут золотистого цвета и наружная часть пирамидок не станет твердой. Готовые пирамидки передвиньте тонкой лопаткой и дайте остыть на противне.

Если вам нужно заморозить это печенье, разложите его в 1 слой на противне и поместите в морозильную камеру. Замерзшие пирамидки положите в контейнеры или мешочки. Перед употреблением разморозьте в течение 1 часа.

Миндальные шарики с взбитыми белками и сахарной пудрой по-еврейски «Марунчинос»

...

На 24 шт.:

• 175 г молотого миндаля

• 1 белок

• 6 ст. ложек сахарной пудры

• 1 ч. ложка миндального экстракта

• кусочки миндаля и сахарная пудра – для украшения

• 1 щепотка соли

Измельчите в кухонном комбайне миндаль (целые свежемолотые орехи дают наилучший результат), сахар и соль. Добавьте миндальный экстракт, взбитый в пену белок и продолжайте все взбивать до получения плотной массы.

Смочите руки и сделайте из массы маленькие шарики. Уложите их на расстоянии 2-3 см друг от друга на противень, покрытый силиконовым ковриком или выстланный рисовой бумагой. В середину каждого шарика положите кусочек миндаля.

Выпекайте в духовке около 20 минут при температуре 160 ˚С. Охладите на решетке и посыпьте сахарной пудрой. Храните в плотно закрывающемся контейнере.

Сливочные зайчики с корицей, коринкой и лимонной цедрой «Семейное творчество»

...

На 20–25 шт.:

• 1 1/3 стакана муки

• 75 г коринки (очень мелкий сладкий темный изюм)

• 1 яйцо

• 1/3 стакана мелкого сахара и 1-2 ст. ложки – для посыпки

• тертая цедра 1 лимона

• 2 ст. ложки молока

• 1/4 ч. ложки корицы

• 125 г сливочного масла

Взбейте размягченное масло с сахаром деревянной ложкой или миксером до получения бледной массы. Отделите белок от желтка, желток добавьте к массе. Затем небольшими порциями всыпьте, помешивая, просеянную муку, корицу, лимонную цедру и коринку.

Постепенно влейте, помешивая, молоко до получения гладкого теста (может понадобиться меньше или больше молока).

Положите тесто на посыпанную мукой поверхность и вымесите его. Затем раскатайте в пласт толщиной 5 мм и вырежьте формочкой зайчиков.

Подготовленные изделия уложите на 2-3 противня, выстланные бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 200 °С. Горячие изделия смажьте взбитым белком, посыпьте 1-2 ст. ложками сахара и поместите в духовку еще на 5 минут до золотистого цвета. Готовое печенье остудите на решетке.

Ореховые лепешечки с фарфелем, сахаром и корицей по-еврейски «Пасхальный деликатес»

...

На 50 шт.:

• 2 стакана муки

• 2 стакана фарфеля

• 1 стакан любых рубленых орехов

• 4 взбитых яйца

• 1/2 стакана сахара

• 1 ч. ложка корицы

• 1 стакан растительного масла

Для фарфеля:

• 1 1/3 стакана муки
• 2 яйца
• 1 щепотка соли

Тщательно смешайте просеянную муку, фарфель, орехи, взбитые яйца, сахар, корицу и масло. Из полученной массы скатайте шарики, уложите их на смазанный маслом противень и слегка прижмите вилкой. Выпекайте в духовке 25-30 минут при температуре 180 ˚С.

Для фарфеля смешайте в миске муку, яйца и щепотку соли. Постепенно добавьте 1-2 ст. ложки воды, пока не замесите тесто.

Продолжайте вымешивать тесто до тех пор, пока не сформируется гладкий, не клейкий шар. Если возникнет необходимость, добавьте немного муки.

Положите шар из теста в миску, накройте ее и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Посыпьте рабочую поверхность мукой и раскатайте тесто руками в толстую веревку. Оставьте его на 1-2 часа при комнатной температуре, чтобы оно слегка подсохло.

Затем нарежьте тесто кусочками и натрите на крупной терке. Слегка обваляйте в муке, разложите на противне или на бумаге для выпечки и дайте подсохнуть.

Сливочные фигурки с сушеной вишней, черникой, корицей, лимонной или апельсинной цедрой «Шерше ля фам»

...

На 18 шт.:
• 1 1/3 стакана муки
• 75 г сушеной вишни и черники
• 2 желтка
• 1 белок
• 6 ст. ложек сахара
• тертая цедра 1 лимона или апельсина
• 1 ч. ложка корицы
• 125 г сливочного масла

Взбейте масло и сахар до получения бледной массы. Добавьте, продолжая взбивать, желтки, затем лимонную или апельсинную цедру, всыпьте просеянную муку, корицу, сушеные ягоды и все тщательно перемешайте. Замесите однородное тесто и раскатайте его в пласт толщиной 5 мм на посыпанной мукой поверхности.

С помощью формочек вырежьте пасхальные фигурки, уложите их на противень, смажьте взбитым белком и посыпьте сахаром. Выпекайте в духовке 12-15 минут до золотистого цвета при температуре 180 ˚С. Остудите на решетке.

Имбирные птички с лимонной цедрой, сливками и сахаром «Райские»

...

• 2 стакана муки
• 1 яйцо
• 1/3 стакана сахара
• 3/4 стакана сливок 35%-ной жирности
• 1 ст. ложка разрыхлителя
• 1 ч. ложка тертой лимонной цедры
• 1 ч. ложка молотого имбиря
• бутоны гвоздики или горошины перца – для украшения
• 175 г сливочного масла

Муку просейте в миску, всыпьте сахар, разрыхлитель, молотый имбирь и лимонную цедру. Все смешайте, положите нарезанное маленькими кусочками масло и тщательно перемешайте. Влейте сливки и быстро замесите тесто.

Уложите его на рабочую поверхность и вымешивайте в течение 1 минуты. Разделите тесто на 9 частей, 8 из них скатайте в жгуты толщиной 1,5 см. Сделайте из каждого жгута петлю – туловище птички – и уложите на посыпанный мукой противень на расстоянии примерно 3 см друг от друга. Из оставшегося теста скатайте 8 шариков диаметром 1,5 см и расположите их так, чтобы они напоминали головки птичек.

Сделайте из теста небольшие клювы и прикрепите их к головкам. Из бутонов гвоздики или горошин перца сделайте глазки и смажьте изделия слегка взбитым яйцом. Выпекайте в духовке около 15 минут при температуре 200 ˚С.

Шоколадные гнезда из попкорна с медом, сахарной пудрой и марципановыми яичками «Символические»

...

• 100 г попкорна
• 250 г черного шоколада
• 4 ст. ложки меда
• 1 белок
• сахарная пудра – для посыпки
• 100 г сливочного масла
Для марципановой смеси:
• 200 г миндаля
• 1 стакан сахара
• 4 ст. ложки воды

Добавьте в марципанную смесь белок, тщательно перемешайте, вылепите из полученной массы небольшие яички длиной около 3 см и посыпьте их сахарной пудрой. Шоколад наломайте небольшими кусочками, положите в сотейник вместе с маслом и медом и подержите на слабом огне до тех пор, пока шоколад не растопится и масса не станет однородной.

Попкорн всыпьте в миску, влейте подготовленный шоколад и все тщательно перемешайте. Поднос выстелите бумагой для выпечки и ложкой уложите полученную массу в виде кружков толщиной около 2 см и диаметром 6-7 см. Поместите на 2-3 часа в холодильник, затем на готовые охлажденные гнезда положите марципановые яички.

Для марципановой смеси неочищенный миндаль поварите 1-2 минуты, откиньте на дуршлаг и очистите от кожицы. Ядра промойте и обжарьте на раскаленной сухой сковороде в течение 10-15 минут, постоянно помешивая. Обжаренные орехи измельчите в блендере до получения муки.

Из сахара и воды сварите густой сироп до полного растворения сахара. Положите в сироп измельченный миндаль и нагрейте смесь, постоянно размешивая, в течение 3-4 минут. Переложите массу на плоское блюдо, накройте пищевой пленкой и остудите. Остывшую массу пропустите через мясорубку.

По желанию для усиления вкуса добавьте в массу немного коньяка, ликера, фруктов и ягод. Затем марципановую смесь остудите и измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Полученный мягкий эластичный полуфабрикат легко режется ножом и принимает любую форму. Чтобы лепить из марципановой массы было легче, она должна быть достаточно влажной.

Изюмные кролики из теста на кефире со сливочным маслом и сахаром «Робины Бобины»

...

• 3 стакана мука
• мелкий изюм – по вкусу
• 2 яйца
• 1 стакан кефира
• 1 стакан сахара и 1 ст. ложка – для посыпки
• 3 ч. ложки разрыхлителя
• 125 г сливочного масла
• 1 щепотка соли

Разотрите яйца с 1 стаканом сахара, влейте кефир, растопленное масло и все тщательно перемешайте. Постепенно всыпьте просеянную муку, разрыхлитель, соль и замесите однородное тесто.

Из двух третей полученного теста скатайте толстую колбаску. Нарежьте ее на одинаковые кусочки и каждый скатайте в шарик. Из оставшегося теста скатайте тонкую колбаску и нарежьте ее тонкими полосками.

Прикрепите к каждому шарику по 2 полоски так, чтобы получился кролик с ушками. Сделайте из изюма глазки и уложите подготовленные фигурки на выстланный бумагой для выпечки противень. Слегка смажьте взбитым яйцом и посыпьте 1 ст. ложкой сахара. Выпекайте в духовке 20-25 минут при температуре 180 ˚С.

Медовые котята с корицей, гвоздикой, имбирем, мускатным орехом и цукатами «Мяу-мням!»

...

• 2 стакана муки
• 1/4 стакана меда
• 1 яйцо
• 1 стакан сахара
• 2 ч. ложки разрыхлителя
• 1/2 ст. ложки молотой корицы
• 1 ч. ложка молотой гвоздики
• 1 ч. ложка молотого имбиря
• 1 щепотка мускатного ореха
• зеленые и красные цукаты – для украшения
• 100 г сливочного масла
• 1 щепотка соли

Половину нормы сахара всыпьте в сотейник, влейте 2 ч.

ложки воды и поварите, помешивая, на слабом огне до тех пор, пока сахар полностью не растворится и смесь не загустеет. Полученный сироп охладите, добавьте в него размягченное сливочное масло, мед и оставшийся сахар.

Взбейте все миксером до получения однородной массы. Отделите белок от желтка. Положите в массу желток и тщательно перемешайте. Просейте муку вместе с разрыхлителем, солью, корицей, гвоздикой, имбирем, мускатным орехом, добавьте в сливочную массу и замесите тесто. Уложите его на слегка посыпанную мукой поверхность и вымесите в течение 5-7 минут.

Затем скатайте в шар, заверните в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник. Охлажденное тесто разделите на 2 равные части. Из одной части скатайте жгутики диаметром 1 см и длиной 6-7 см. Сверните их в спирали так, чтобы внешний кончик длиной примерно 1,5 см напоминал хвостик, и уложите на противень.

Из оставшегося теста скатайте шарики (мордочки) диаметром 3,5 см и прикрепите их смоченными руками к спиралям. К мордочкам прикрепите 2 маленьких кусочка теста наподобие ушек. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 180 ˚С и дайте остыть. Из зеленых цукатов сделайте глазки, из красных – ротики и прикрепите их на кошачьи мордочки с помощью белка.

Сливочные лепешечки с консервированными абрикосами и лимонно-сахарной глазурью «Пасхальная глазунья»

...

• 12/3 стакана муки
• половинки консервированных абрикосов – по количеству изделий
• 1 яйцо
• 1 стакан сахарной пудры
• 6 ст. ложек сахара
• 3 ст. ложки лимонного сока
• 1 ст. ложка молока
• 100 г сливочного масла

Половинки абрикосов уложите на бумажные салфетки и дайте обсохнуть. Размягченное сливочное масло взбейте миксером с сахаром. Продолжая взбивать, добавьте яйцо и молоко. Просейте муку, смешайте с яично-масляной смесью и замесите мягкое тесто.

На слегка присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто

в пласт толщиной 5 мм. С помощью формочки вырежьте из теста кружочки диаметром около 6 см и уложите их на противень, смазанный маслом и выстланный бумагой для выпечки.

Выпекайте в духовке 10-12 минут при температуре 180 ˚С, остудите на противне в течение 15 минут, затем переложите на решетку до полного остывания. Смажьте глазурью, на каждое печенье положите половинку абрикоса и дайте глазури застыть. Для глазури смешайте сахарную пудру с лимонным соком.

Ванильные зайчики с орехами, изюмом и сахарной пудрой по-немецки «Glückliche Ostern!»

...

• 8 ст. ложек муки
• 5 яиц
• 7 ст. ложек сахара
• 1 ст. ложка любых молотых орехов
• 4 ч. ложки ванильного сахара
• 3 ст. ложки крахмала
• 1 ч. ложка разрыхлителя
• 6 ст. ложек теплой воды
• сливочное масло, сахарная пудра, изюм и соль – по вкусу

Муку просейте и смешайте с крахмалом и разрыхлителем. В глубокой миске смешайте яйца, сахар, соль, ванильный сахар и воду. Перемешайте все блендером сначала на минимальной скорости, затем увеличьте ее и взбейте массу в течение 7 минут. Добавьте мучную смесь, орехи, осторожно перемешайте и уложите в смазанные маслом формы в виде зайчиков.

Выпекайте в духовке 35-40 минут при температуре 180 ˚С. Готовым изделиям дайте немного остыть в формах, затем переложите на решетку. Остывшее печенье посыпьте сахарной пудрой и украсьте изюмом.

Миндально-сливочные сухарики с ванилью и сахарной пудрой по-польски «Праздничные мазуреки»

...

• 2 1/3 стакана муки
• 200 г миндальной стружки

• 1 яйцо

• 5 желтков от сваренных вкрутую яиц

• 1 1/4 стакана и 1 ст. ложка сахарной пудры

• 1 стручок ванили

• 250 г сливочного масла

• 1/4 ч. ложки соли

Просейте муку вместе с сахарной пудрой и солью. Добавьте ваниль, протертые через мелкое сито желтки, хлопья сливочного масла и все тщательно перемешайте. Полученную массу уложите на посыпанную мукой поверхность и вымесите гладкое тесто. Придайте ему форму шара, заверните в фольгу и поместите на 1-2 часа в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм по размеру противня. Смажьте противень тонким слоем жира, посыпьте мукой и стряхните лишнюю муку. С помощью скалки уложите тесто на противень и крепко прижмите края. Смешайте взбитое яйцо с 1 ст. ложкой сахарной пудры и смажьте полученной смесью тесто.

Тесто многократно наколите вилкой, чтобы во время выпечки не образовались пузыри. Посыпьте миндальной стружкой и прокатайте скалкой или прижмите руками, чтобы орехи не обсыпались.

Выпекайте в духовке в течение 20 минут до светло-коричневого цвета при температуре 190 °С. Готовый горячий корж нарежьте кусочками. Подавайте к чаю или сладкому вину. Печенье хорошо сохраняется в плотно закрывающемся контейнере продолжительное время.

Шоколадные прямоугольнички с финиками, миндалем и сахарно-ликерной глазурью «Краковские мазуреки»

...

• 3 1/3 стакана сахарной пудры

• 6-7 белков

• 250 г фиников без косточек

• 250 г ядер миндаля

• 250 г горького шоколада

Для глазури:

• 150 г сахарной пудры

• 1 ч. ложка апельсинного ликера

Белки взбейте в крепкую пену, постепенно добавляя по 1 ст. ложке сахарную пудру. Пена должна быть такой плотной и блестящей, чтобы ее можно было резать ножом.

Миндаль подсушите в духовке, очистите от кожицы и измельчите. Финики нарежьте тонкой соломкой, шоколад натрите на терке. Во взбитую белковую пену добавьте финики, миндаль, шоколад и аккуратно все перемешайте.

Полученную массу уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки. Разровняйте лопаткой так, чтобы масса была толщиной 1,5 см. Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 170 ˚С. Готовый корж разрежьте на одинаковые прямоугольнички и соедините их попарно, смазывая глазурью.

Для глазури сахарную пудру разотрите с небольшим количеством воды и ликером. Остатки глазури положите в кондитерский мешочек и украсьте печенье.

Ко Дню святого Валентина

Сахарные сердечки с корицей, патокой, лимонной цедрой и глазурью «Валентинки с посланиями»

...

На 6 шт.:
• 2 1/3 стакана муки
• 1 яйцо
• 3/4 стакана сахара
• 4 ст. ложки светлой патоки
• тертая цедра 1 лимона
• 1 ч. ложка соды
• 2 ч. ложки молотой корицы
• любая глазурь и сахарная пудра
– для украшения
• 100 г сливочного масла

Смешайте муку, соду и корицу. Добавьте размягченное масло, вымесите все до получения крошки и всыпьте сахар. Затем положите патоку, цедру, взбитое яйцо и вымесите тесто.

Раскатайте его в пласт толщиной 5 мм на посыпанной мукой поверхности. Вырежьте большие сердечки, используя форму для печенья или лекало из картона. Положите сердечки на смазанный маслом противень и вырежьте в центре каждого 2 маленькие дырочки на расстоянии 5 см друг от друга.

Выпекайте в духовке около 10 минут до золотистого цвета при температуре 190 °C, затем остудите на решетке. Проденьте тесьму через дырочки и завяжите бантиком. С помощью любой глазури «напишите» послание и посыпьте валентинки сахарной пудрой. Отличный подарок любимому человеку готов.

Лавандовые сердечки с сахаром «Для избранников и избранниц»

...

На 16–18 шт.:
• 1 1/5 стакана муки
• 4 ст. ложки сахара
• 2 ст. ложки свежих или 1 ст.

ложка сушеных цветков лаванды
• 115 г сливочного масла

Взбейте размягченное масло с 2 ст. ложками сахара до получения пышной массы. Добавьте муку, цветки лаванды, замесите тесто и придайте ему форму шара. Накройте тесто пищевой пленкой и поместите на 15 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте в тонкий пласт и с помощью формочки в виде сердечка вырежьте из него 18 изделий. Уложите их на смазанные маслом противни. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 180 °С до золотистого цвета.

Готовое горячее печенье посыпьте оставшимся сахаром, оставьте на 5 минут и переложите на решетку до полного остывания. Храните до 1 недели в плотно закрывающемся контейнере.

Лимонные ломтики с ванилью и сахарной глазурью «Нежный поцелуй»

...

На 30 шт.:
• 1 2/3 стакана муки
• 1 яйцо
• 2/3 стакана сахара
• тертая цедра 1 лимона
• 1 ч. ложка ванильной эссенции
• 150 г сливочного масла
Для глазури:
• 4 ст. ложки сахарной пудры
• 1 ст. ложка лимонного сока

Размягченное масло и сахар взбейте миксером или деревянной ложкой до получения бледной пышной массы. Добавьте ванильную эссенцию, взбитое яйцо и все тщательно перемешайте. Затем положите просеянную муку, лимонную цедру (оставив немного для украшения), перемешайте и замесите мягкое тесто.

Придайте ему форму длинной колбаски и уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки. Аккуратно раскатайте колбаску до диаметра 5 см, заверните в бумагу и положите на 30 минут в холодильник. Спустя это время нарежьте колбаску на ломтики толщиной 6 мм и уложите их на смазанные маслом противни.

Выпекайте в духовке 10-12 минут до бледно-золотистого

цвета при температуре 190 ˚С. Охладите на противнях в течение нескольких минут, затем переложите на решетку и дайте полностью остыть. С помощью ложки или маленького кондитерского мешочка покройте печенье глазурью и украсьте оставшейся цедрой.

Для глазури смешайте просеянную сахарную пудру с лимонным соком до получения однородной массы. Печенье может храниться в плотно закрытом контейнере до 1 недели. Завернутое в бумагу тесто может храниться в холодильнике до 3 дней.

Вишневые сердечки с ванилью, сахарной пудрой и лимонной цедрой «Дафнис и Хлоя»

...

• 2 стакана муки
• 2 желтка
• 1/2 стакана сахарной пудры
• тертая цедра 1 лимона
• 2 пакетика ванильного сахара
• 200 г сливочного масла или маргарина
• засахаренная вишня, молоко, сахар и соль – по вкусу

Часть муки просейте горкой на рабочую поверхность и сделайте в центре углубление. Добавьте в него просеянную сахарную пудру, ванильный сахар, желтки, соль, лимонную цедру и замесите густое тесто.

Масло нарежьте кусочками, равномерно разложите поверх теста, посыпьте оставшейся мукой и, начиная с середины, вымесите гладкое тесто. Если тесто липнет к рукам, поместите его на некоторое время в холодильник.

Готовое тесто тонко раскатайте, сделайте с помощью выемок сердечки, уложите их на противень, выстланный бумагой для выпечки, и смажьте молоком. Разрежьте пополам засахаренную вишню и положите по половинке в середину каждого изделия.

Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 175-200 ˚С. Готовое печенье посыпьте сахаром.

Миндальные сердечки с марципаном, лимонной цедрой, ликером, шоколадом и сахарной пудрой «Аморе мио»

...

На 4 шт.:

• 1 ч. ложка муки

• 100 г марципановой смеси

• 1 ч. ложка ликера амаретто

• лимонная цедра, шоколад и миндальные пластинки – по вкусу

• 1 белок

• 4 ст. ложки сахарной пудры

• 1 щепотка соли

Для марципановой смеси:

• 200 г миндаля

• 1 стакан сахара

• 4 ст. ложки воды

Все продукты, кроме миндаля, измельчите, замесите жидкое тесто и сделайте из него сердечки. Уложите их на выстланный бумагой для выпечки противень и украсьте миндалем. Выпекайте в духовке 15-17 минут при температуре 180 ˚С. Остудите и смажьте растопленным шоколадом.

Для марципановой смеси неочищенный миндаль поварите 1-2 минуты, откиньте на дуршлаг и очистите от кожицы. Ядра промойте и обжарьте на раскаленной сухой сковороде в течение 10-15 минут, постоянно помешивая. Обжаренные орехи измельчите в блендере до получения муки.

Из сахара и воды сварите густой сироп до полного растворения сахара. Положите в сироп измельченный миндаль и нагрейте смесь, постоянно размешивая, в течение 3-4 минут. Переложите массу на плоское блюдо, накройте пищевой пленкой и остудите. Остывшую массу пропустите через мясорубку.

По желанию для усиления вкуса добавьте в массу немного коньяка, ликера, фруктов и ягод. Затем марципановую смесь остудите и измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Полученный мягкий эластичный полуфабрикат легко режется ножом и принимает любую форму. Чтобы лепить из марципановой массы было легче, она должна быть достаточно влажной.

Сливочные сердечки с сахарной пудрой «В красивой коробочке с ленточкой»

...

На 20 шт.:

• 1 1/3 стакана муки

• 1 ст. ложка молотого риса или кукурузной муки

• 2-3 ст. ложки сахарной пудры

• 175 г сливочного масла

Просейте муку, молотый рис (кукурузную муку) и тщательно перетрите с маслом и сахарной пудрой. Замесите мягкое тесто и раскатайте его в пласт толщиной 5 мм на посыпанной мукой поверхности. Вырежьте формочкой сердечки, остатки теста снова раскатайте и вырежьте сердечки. Подготовленные изделия уложите на смазанный маслом противень.

Выпекайте в духовке 12-15 минут до бледно-золотистого цвета при температуре 170 ˚С и охладите на решетке. Выстелите подарочную коробочку красной папиросной бумагой, наполните печеньем и завяжите ленточкой.

Песочные сердечки с белой глазурью, посыпкой для торта и сахарной пудрой «Трогательные»

...

На 14 шт.:

• 2/3 стакана муки

• 3 ст. ложки молотого риса

• 2 ст. ложки сахара

• 1 тюбик белой глазури

• посыпка для торта и сахарная пудра – по вкусу

• 100 г сливочного масла

Взбейте размягченное масло и сахар до получения бледной пышной массы. Добавьте муку, молотый рис и все тщательно перемешайте. Замесите мягкое тесто на посыпанной мукой поверхности и тонко его раскатайте.

С помощью формочки в виде сердечка шириной около 7,5 см вырежьте примерно 14 изделий. Остатки теста снова раскатайте и вырежьте сердечки. Уложите их на смазанные маслом противни.

Выпекайте в духовке 12-15 минут до бледно-золотого цвета при температуре 180 ˚С. Охладите на противнях в течение 5 минут, переложите на решетку и дайте полностью остыть.

С помощью тюбика с глазурью изобразите на сердечках любые рисунки, украсьте посыпкой для торта и оставьте на 20 минут до полного застывания. Храните в плотно закрывающемся контейнере до 5 дней.

Апельсинные сердечки с сахаром «Вместе навсегда»

...

• 4 стакана муки
• 2 яйца
• 2 стакана сахара и немного – для посыпки
• 1/2 стакана апельсинного сока
• 2 ч. ложки соды
• 300 г сливочного масла
• 1 ч. ложка соли

Разотрите размягченное масло, сахар и яйца до получения пастообразной массы. Добавьте соду, соль, апельсинный сок и все тщательно перемешайте. Небольшими порциями всыпьте муку, тщательно перемешивая тесто после каждого добавления.

Полученное тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см. Выемкой в виде сердечка вырежьте изделия, уложите их на противень и посыпьте сахаром. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при температуре 180 ˚С.

Сливочные лепешечки с вареной сгущенкой «Сладкая парочка»

...

• 1 1/2 стакана муки
• 1/2 банки вареной сгущенки
• 5 яиц
• 1 1/2 стакана сахара
• 200 г сливочного масла

Яйца взбейте с сахаром и прогрейте на водяной бане до температуры 45 ˚С. Затем охладите и продолжите взбивание, добавив размягченное масло и муку.

Полученное тесто уложите в кондитерский мешочек и выдавите небольшими лепешками на противень. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 220-230 ˚С. Охладите и соедините по 2 печенья, смазав вареной сгущенкой.

Сливочные конвертики с ванилью и сахаром «Любовные записочки»

...

На 10–12 шт.:

• 3 ст. ложки муки

• 2 белка

• 2 ст. ложки сахара

• 1/4 ч. ложки ванильной эссенции

• 50 г сливочного масла

Напишите послания на маленьких кусочках бумаги. Взбейте сахар с белками, добавьте растопленное масло и ванильную эссенцию. Небольшими порциями добавьте, помешивая, муку и замесите тесто. С помощью десертной ложки уложите тесто на противень, оставив расстояние между изделиями.

Выпекайте в духовке 5-7 минут до тех пор, пока края не станут золотистого цвета, при температуре 180 ˚С. Положите записку в центр каждого печенья, сверните его пополам, затем сверните еще раз и немного подержите, прижав, чтобы печенье держало форму.

Сворачивайте печенье быстро, пока оно горячее и мягкое. Готовое печенье уложите в коробочку, выстланную подарочной бумагой, и подарите любимому человеку.

Ликерно-ромовые сердечки с абрикосным конфитюром, лимонной цедрой, сахарной пудрой и ванилью «Пламенные»

...

• 2 стакана муки

• 2 желтка

• тертая цедра 1 лимона

• 2 ст. ложки абрикосного конфитюра

• 1/2 стакана сахарной пудры

• 2 пакетика ванильного сахара

• 200 г сливочного масла

• соль – по вкусу

Для глазури:

• 1 ст. ложка абрикосного конфитюра

• 1 ст. ложка апельсинного ликера

Для украшения:

• 4-5 ст. ложек сахарной пудры

• 1 ч. ложка рома

• белок – по вкусу

Часть муки просейте горкой на рабочую поверхность и сделайте в центре углубление. Добавьте в него просеянную сахарную пудру, ванильный сахар, желтки, соль, лимонную цедру и замесите густое тесто.

Масло нарежьте кусочками, равномерно разложите поверх теста, посыпьте оставшейся мукой и быстро замесите гладкое тесто. Затем тонко раскатайте, с помощью формочки в виде сердечка вырежьте изделия и уложите их на противень.

Выпекайте в духовке 8-10 минут при температуре 175-200 °С.

Половину охлажденных изделий смажьте абрикосным конфитюром и соедините по двое с оставшимися изделиями. Готовое печенье смажьте глазурью и украсьте ромовой массой.

Для глазури конфитюр протрите через сито, смешайте с ликером и быстро доведите до кипения. Для украшения сахарную пудру просейте, смешайте с ромом, добавьте немного белка и все тщательно перемешайте до получения густой массы.

Сливочно-лимонные сердечки с сахаром и яйцами «Преданные»

...

На 20–24 шт.:
• 1 1/2 стакана муки
• 3/4 стакана сахара и немного – для посыпки
• 2 желтка
• 1 белок
• тертая цедра 1 лимона
• 125 г сливочного масла

Взбейте размягченное масло с сахаром до получения пышной массы. Добавьте желтки, все взбейте, всыпьте муку и положите цедру. Полученное тесто слегка перемесите, придайте ему форму шара, заверните в пищевую пленку и поместите минимум на 30 минут в холодильник.

Половину теста раскатайте (остаток держите в холодильнике) в пласт толщиной 5 мм на посыпанной мукой поверхности. С помощью выемки вырежьте сердечки и повторите процедуру с оставшимся тестом. Уложите сердечки на смазанный маслом противень и смажьте взбитым с 1 ст. ложкой воды белком.

Выпекайте в духовке 15 минут до зарумянивания при температуре 180 °С. Готовое печенье можно хранить 1 неделю в плотно закрывающемся контейнере.

Шоколадные сердечки с медом, сливками, пряностями, какао и глазурью «Black&White»

...

На 50 шт.:

• 2 2/3 стакана муки

• 125 г жидкого меда

• 1 ст. ложка какао

• 1 стакан сахара

• 3-4 ст. ложки крахмала

• 40 мл сливок 33%-ной жирности

• 1 ч. ложка разрыхлителя

• 2 ч. ложки смеси молотых пряностей для пряников

• шоколадная глазурь белого и черного цвета – для украшения

• 150 г сливочного масла

Помешивая, разогрейте в кастрюле мед, сахар, масло и сливки до полного растворения сахара. Массу остудите, смешайте со смесью пряностей, мукой, крахмалом, какао и разрыхлителем. Полученное тесто заверните в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм – 1 см. С помощью выемки вырежьте сердечки и уложите их на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке 10-12 минут при температуре 180 ˚С. Половину остывшего печенья украсьте белой глазурью, другую половину – черной.

Сливочно-сахарные фигурки с ванилью, какао и вареньем «Инь и Ян»

...

• 3 стакана муки

• 2 ст. ложки какао

• любое варенье, сахар и молоко – по вкусу

• 2 яйца

• 1 1/2 стакана сахарной пудры

- *1 ст. ложка ванильного сахара*
- *1 ч. ложка соды*
- *250 г сливочного масла*

Смешайте муку с содой, ванильным сахаром, сахарной пудрой, размягченным маслом, взбитыми яйцами и замесите тесто. Разделите его на 2 части, в одну из них добавьте какао и тщательно перемешайте.

Каждую часть теста раскатайте в пласт толщиной 3–4 мм и вырежьте парные фигурки. Фигурки из светлого теста смажьте молоком и посыпьте сахаром. Все подготовленные изделия уложите на противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Охлажденные изделия смажьте вареньем и соедините светлую фигурку с темной.

Печенье к праздничному столу и в подарок

Клюквенные кусочки из теста на блинной муке с яблоками, пряностями и коричневым сахаром «Собираетесь в гости?»

...

На 8–16 шт.:
• 2/3 стакана блинной муки
• 85 г сушеной клюквы
• 1 небольшое мелко нарезанное яблоко
• 1 яйцо
• 2 ст. ложки коричневого сахара
• 1 ст. ложка молока
• сахарная пудра – для посыпки
• 1 ч. ложка смеси пряностей
• 50 г сливочного масла

Разотрите размягченное масло с мукой до получения крошки (или нарубите в кухонном комбайне). Добавьте остальные ингредиенты, кроме сахарной пудры, и замесите мягкое тесто.

Смажьте маслом противень с антипригарным покрытием. Уложите тесто ложкой, зачерпывая его 8 или 16 раз в зависимости от желаемой величины печенья, оставляя значительное расстояние между изделиями. Выпекайте в духовке 18-20 минут до золотистого цвета при температуре 180 °C.

Готовое печенье остудите на решетке и посыпьте сахарной пудрой. Упакуйте в плотно закрывающийся контейнер или в подарочную коробку. Это печенье вкуснее через 1-2 дня после выпечки.

Кофейно-ванильные косички с сахарной пудрой и сливочным маслом «Необыкновенный букет»

...

На 30 шт. кофейного печенья:
• 1 1/2 стакана муки
• 1 яйцо

• 3 ст. ложки сахарной пудры
• 1 ст. ложка горячего молока
• 2 ч. ложки растворимого кофе
• 60 г сливочного масла
На 30 шт. ванильного печенья:
• 1 1/2 стакана муки
• 1 яйцо
• 3 ст. ложки сахарной пудры
• 1 ст. ложка горячего молока
• 1 ч. ложка ванильной эссенции
• 60 г сливочного масла

Для кофейного теста смешайте молоко, кофе и сахар в маленькой кастрюле и подержите на слабом огне, помешивая, до тех пор, пока сахар не растворится. Полученную смесь немного отсудите.

Взбейте в кухонном комбайне муку и нарезанное кусочками масло. Не выключая мотора комбайна, добавьте взбитое яйцо, затем смесь с молоком и все взбейте. Полученное тесто положите в полиэтиленовый пакет и поместите на 1 час в холодильник.

Для ванильного теста смешайте молоко и сахар в маленькой кастрюле и подержите на слабом огне, помешивая, до тех пор, пока сахар не растворится. В полученную смесь добавьте ванильную эссенцию.

Взбейте в кухонном комбайне муку и нарезанное кусочками масло. Не выключая мотора комбайна, добавьте взбитое яйцо, затем смесь с молоком и все взбейте. Полученное тесто положите в полиэтиленовый пакет и поместите на 1 час в холодильник.

Зачерпните ложкой с верхом кофейное тесто и сформируйте из него тонкую колбаску длиной 15 см. Повторите процедуру с ванильным тестом и переплетите полученные колбаски в косички.

Подготовьте косички из всего теста двух видов и уложите их на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке в течение 15 минут при средней температуре и переложите на решетку до полного остывания. По желанию посыпьте какао.

Это печенье лучше приготовить за сутки. Оно хорошо сохраняется в плотно закрывающемся контейнере около 5 дней. Для подарка заверните косички в нарядную целлофановую пленку, связав по нескольку штучек рафией.

Сливочные веночки с сахаром «Любимое праздничное угощение норвежцев»

На 80 шт.:

• 3 стакана муки

• 4 желтка

• 3 желтка от сваренных вкрутую яиц

• 7/8 стакана сахара

• 1/2 ч. ложки ванильного сахара

• 1 белок и сахар – для украшения

• 2 стакана сливочного масла

Разомните вилкой холодные вареные желтки и смешайте с сырыми желтками. Всыпьте сахар, ванильный сахар и все взбейте. Добавьте постепенно по очереди масло, муку, замесите тесто и охладите его.

Затем раскатайте тесто в виде тонких веревочек толщиной около 5 мм. Нарежьте их на кусочки длиной 10 см и сформируйте маленькие круглые веночки, защипнув концы.

Подготовленные веночки обмакните в белке, затем в сахаре и уложите на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке около 10 минут при температуре 200 ˚С. (Из оставшихся вареных белков можно сделать фаршированные яйца.)

Глазурованные кусочки с ирисками, белым и молочным шоколадом, тростниковым сахаром, какао и сахарной пудрой «Большие именинные»

...

На 8 шт.:

• 1 стакан муки

• 50 г белого шоколада

• 50 г молочного шоколада

• 100 г ирисок

• 1 ст. ложка какао

• 1 крупное яйцо

• 3 ст. ложки светлого тростникового сахара

• 2 ст. ложки сахара

• 2-3 ст. ложки сахарной пудры

• 1/4 ч. ложки соды

• 115 г сливочного масла

• 1 щепотка соли

Взбейте сахар и размягченное масло миксером до тех пор, пока смесь не станет воздушной и легкой. Постепенно добавьте

слегка взбитое яйцо и взбейте все вместе.

Отдельно смешайте муку, какао, соду, щепотку соли и положите в смесь из масла, сахара и яйца. Добавьте кусочки шоколада, ирисок и все перемешайте до получения мягкого теста.

Смажьте маслом невысокую форму диаметром 24 см, выстелите ее бумагой для выпечки и уложите в нее тесто.

Выпекайте в духовке 30-35 минут при температуре 180 °С до тех пор, пока края не потемнеют и серединка чуть не пропечется. Извлеките из духовки, дайте остыть в форме 20 минут, освободите корж от бумаги и нарежьте крупными кусками.

Смешайте сахарную пудру с 2 ч. ложками воды до получения жидкой глазури. Уложите ее в кондитерский мешочек с тонкой насадкой и сделайте на печенье какую-либо надпись для именинника.

Сливочные шарики с орехами пекан, ванилью и сахарной пудрой «Воздухоплавательные»

...

- *1 стакан муки*
- *110 г орехов пекан*
- *2 ст. ложки мелкого сахара*
- *1 ч. ложка ванильного экстракта*
- *сахарная пудра – для посыпки*
- *110 г сливочного масла*

Измельчите орехи пекан в кухонном комбайне в порошок. Взбейте размягченное масло с сахаром до получения пышной светлой массы. Добавьте ванильный экстракт, молотые орехи и муку. Полученное тесто тщательно перемешайте.

С помощью чайной ложки зачерпывайте тесто и каждой порции придайте форму шарика величиной с грецкий орех. Уложите изделия на смазанный маслом противень, оставляя между ними расстояние около 3 см.

Выпекайте в духовке 20 минут до светло-золотистого цвета при температуре 150 °С. Готовое печенье остудите в течение 2-3 минут и тщательно обваляйте в просеянной на тарелку сахарной пудре.

Обваленное печенье уложите на противень и поместите в духовку на 1 минуту, чтобы закрепить сахарную пудру. Затем переложите на решетку до полного остывания. Храните в плотно закрывающемся контейнере.

Песочные звездочки из теста с рисовой мукой, грецкими орехами и сахарной пудрой «К детскому дню рождения»

...

На 20 шт.:
• 1 1/5 стакана муки
• 2-3 ст. ложки рисовой муки
• 50 г очищенных грецких орехов
• 2 ст. ложки сахара
• сахарная пудра – для украшения
• 110 г подсоленного сливочного масла

Измельчите орехи в кухонном комбайне до получения мелких кусочков (не в крошку!). Взбейте размягченное масло и сахар до получения бледной пышной массы. Небольшими порциями всыпьте, помешивая, просеянную муку, затем молотые грецкие орехи и замесите мягкое тесто.

Положите его в полиэтиленовый пакет и поместите на 30 минут в холодильник. Охлажденное тесто раскатайте в круг диаметром 20 см. С помощью формочки диаметром 4,5 см вырежьте примерно 20 звездочек (кружочков). Обрезки раскатайте и вырежьте формочкой.

Подготовленные изделия уложите на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке 45 минут при температуре 150 ˚С. Охладите на противне в течение 5 минут и переложите на решетку. Когда печенье полностью остынет, посыпьте его сахарной пудрой. Подавайте к мороженому. Храните в плотно закрывающемся контейнере.

Песочные фигурки с сахарной пудрой «Белые голубки»

...

На 18 шт.:
• 1 3/4 стакана муки
• 1 яйцо
• 3/4 стакана сахара
• 1 стакан сахарной пудры
• 150 г сливочного масла

Взбейте масло и сахар до получения бледной и мягкой массы кремового цвета. Постепенно вбейте яйцо, всыпьте небольшими

порциями муку и замесите гладкое тесто.

Посыпьте рабочую поверхность мукой и быстро раскатайте тесто в пласт. Вырежьте формочками голубей и уложите их на противень.

Выпекайте в духовке 8-10 минут до золотистого цвета при температуре 190 °С. Готовое печенье аккуратно переложите на решетку с помощью лопатки, смажьте глазурью, разровняйте и дайте глазури застыть.

Для глазури смешайте сахарную пудру с небольшим количеством горячей воды и все перемешайте до получения густой массы.

Ванильные пенечки с корицей, сушеной клюквой или курагой «Из волшебного леса»

...

На 50–60 шт.:

• 1 стакан муки

• 2 ст. ложки мелко нарезанной сушеной клюквы (или кураги)

• 2 яйца

• 1 желток от сваренного вкрутую яйца

• 1/2 стакана сахара

• 1/2 ч. ложки ванильного сахара

• 80 г сливочного масла

• корица и соль – по вкусу

Отделите белки от желтков, белки поместите в холодильник.

Разотрите сырые желтки с третью стакана сахара, ванильным сахаром и вареным желтком. Добавьте нарезанное кусочками масло, затем клюкву, немного корицы и соли. Полученную смесь разотрите до полного растворения сахара.

Понемногу всыпая муку, замесите крутое тесто. Скатайте его в виде колбаски диаметром 3 см, положите в стеклянную емкость с крышкой или заверните в пищевую пленку и поместите минимум на 1 час в холодильник.

Непосредственно перед выпечкой взбейте охлажденные белки до получения крепкой пены. Понемногу добавьте оставшийся сахар. Охлажденную колбаску из теста нарежьте кружочками толщиной 3-4 мм. Верх каждого кружочка обмакните во взбитых белках.

Подготовленные изделия уложите на противень, выстланный

бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке 9-10 минут при температуре 200 ˚С.

Сливочные кусочки с шоколадом и фундуком «Оригинальный презент»

...

На 15–20 шт.:
• 1 1/5 стакана муки
• 95 г шоколада
• 100 г ядер фундука
• 2 крупных яйца
• 3/4 стакана сахара
• 175 г сливочного масла

Взбейте миксером масло комнатной температуры с сахаром. Продолжая взбивать, добавьте яйца, затем уменьшите скорость и постепенно положите нарезанный маленькими кусочками шоколад и крупно нарезанные и обжаренные орехи. Полученную смесь аккуратно перемешайте с мукой.

Ложкой уложите кусочки теста на противень, выстланный бумагой для выпечки, и слегка прижмите выпуклой стороной ложки. Выпекайте в духовке 12-15 минут при температуре 180 ˚С, поменяв местами противни в середине выпечки, до тех пор, пока печенье не будет золотистым и пропеченным по краю.

Охладите в течение нескольких минут и переложите на решетку до полного остывания. Готовое печенье уложите в подарочную коробку и запечатайте или сделайте маленькие пакетики из целлофана (папиросной бумаги) и завяжите ленточкой. Печенье может храниться 1 неделю.

Сливочные кусочки с изюмом, грецкими орехами и лимонной цедрой по-украински «Угощение детям к празднику святого Николая»

...

• 2 1/3 стакана муки
• 50 г измельченных грецких орехов
• 50 г изюма
• тертая цедра 1 лимона
• 3 желтка

• 1 стакан сахарной пудры
• 1 ст. ложка сметаны
• 1/2 ч. ложки порошка для печенья
• 200 г сливочного масла
На 20 г порошка для печенья (на 500 г муки):
• 1 ч. ложка муки
• 1/2 ч. ложки соды
• 1/3 ч. ложки лимонной кислоты

Размягченное масло разотрите добела, добавляя по одному желтки и всыпая небольшими порциями сахарную пудру. Продолжая растирать, положите сметану, порошок для печенья и постепенно всыпьте муку.

В полученное тесто добавьте тертую лимонную цедру, измельченные грецкие орехи, изюм и все тщательно перемешайте. Чайной ложкой уложите тесто на противень, выстланный бумагой для выпечки, оставляя место между изделиями.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Для порошка для печенья тщательно смешайте муку, соду и лимонную кислоту.

Арахисовые кусочки из теста на блинной муке с шоколадом, изюмом и коричневым сахаром «Удальцы-молодцы»

...

На 12 шт.:
• 1 1/5 стакана блинной муки
• 100 г шоколада
• 50 г соленого арахиса
• 50 г изюма
• 1 яйцо
• 3 ст. ложки сахара
• 3 ст. ложки коричневого сахара
• 75 г сливочного масла

Взбейте размягченное масло, сахар и коричневый сахар до получения бледной пышной массы. Постепенно вбейте яйцо, всыпьте муку и перемешайте. Добавьте орехи, изюм и нарезанный кусочками шоколад. Полученное тесто тщательно перемешайте.

Ложкой уложите кусочки теста на смазанный маслом противень, оставляя много места между изделиями. Выпекайте в

духовке 12-15 минут до бледно-золотистого цвета при температуре 190 °C.

Дайте остыть на противне в течение 3-4 минут, пока печенье не начнет затвердевать. Затем переложите на решетку до полного остывания. Храните в плотно закрывающемся контейнере до 3 дней.

Ванильные кружочки из теста с кукурузной мукой, обжаренными грецкими орехами и сахарной пудрой «Нарядные»

...

На 16 шт.:

• 1 1/3 стакана пшеничной муки

• 2 ст. ложки кукурузной муки мелкого помола

• 225 г грецких орехов

• 1 ст. ложка сахара

• 1/2 стакана сахарной пудры

• 1 ст. ложка ванильной эссенции

• 1 ст. ложка молока

• 175 г сливочного масла или маргарина

• 1/4 ч. ложки соли

Отложите 8 целых ядер грецких орехов для украшения, остальные орехи обжарьте на сухой сковороде, часто встряхивая, затем охладите и нарубите. В большой миске смешайте подготовленные орехи, пшеничную муку, сахарную пудру, кукурузную муку и соль.

Добавьте в смесь нарезанное кубиками масло и ванильную эссенцию. Замесите тесто, уложите его посыпанную мукой поверхность и вымесите, при необходимости посыпая тесто мукой.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм.

Круглыми выемками диаметром 7-8 см вырежьте как можно больше изделий. Обрезки теста вновь раскатайте и вырежьте выемкой. Подготовленные изделия уложите на смазанный маслом противень на расстоянии 2-3 см друг от друга. Смажьте молоком, посыпьте сахаром и на каждое изделие положите по половинке грецкого ореха.

Выпекайте в духовке около 20 минут до тех пор, пока печенье не станет румяным, при температуре 170 °C. Готовое печенье переложите на решетку до полного остывания. Храните в плотно

закрывающемся контейнере.

Классическое английское изюмное печенье с корицей и цитрусовой цедрой «По рецепту из книги Джоан Роулинг. Гарри Поттеру – от Хагрида»

...

На 18 шт.:

• 2 стакана блинной муки

• 160 г изюма

• 1 яйцо

• 3 ст. ложки сахара и немного – для посыпки

• 2 ч. ложки тертой лимонной и апельсинной цедры

• 125 мл молока (примерно)

• 1/4 ч. ложки молотой корицы

• 90 г сливочного масла

Смешайте муку, корицу, размягченное масло, сахар и цедру. Добавьте взбитое яйцо и влейте столько молока, чтобы получилось густое тесто.

Ложкой уложите кусочки теста на противень на расстоянии 5 см друг от друга и посыпьте сахаром. Выпекайте в духовке около 15 минут до коричневого цвета при температуре 200 ˚С и дайте остыть на противне.

Имбирные треугольнички с коричневым сахаром, патокой и сахарной пудрой «Угощайте родственников!»

...

На 12 шт.:

• 1 1/2 стакана муки

• 1/2 стакана коричневого сахара

• 3/4 ч. ложки молотого имбиря

• 30 г засахаренного нарезанного имбиря

• 1 ст. ложка светлой патоки

• 3 ст. ложки сахарной пудры

• 1 ч. ложка разрыхлителя

• серебряные шарики – для украшения

• 140 г сливочного масла

Просейте муку, разрыхлитель и молотый имбирь. Охлажденное масло нарежьте кубиками, положите в сухую смесь и вотрите пальцами до получения крошки. Добавьте патоку, сахар, имбирь и тщательно перемешайте полученное тесто.

Уложите его в смазанную маслом и выстланную бумагой для выпечки форму диаметром 20 см, плотно прижимая ко дну и разравнивая сверху. Выпекайте в духовке 45 минут при температуре 160 ˚С.

На поверхности готового горячего коржа наметьте 12 секторов и оставьте в форме на 20 минут. Затем переложите на решетку и дайте полностью остыть.

Смешайте сахарную пудру с 2 ч. ложками холодной воды, уложите смесь в кондитерский мешочек с маленькой насадкой и украсьте каждый сектор глазурью и шариками. Печенье может храниться в плотно закрытом контейнере 2 недели. Для подарка уложите печенье в красивую коробку.

Шоколадные фигурки с фундуком по-английски «От тетушки Бетти»

...

На 12 шт.:

• 1/2 стакана муки

• 25 г кусочков молочного шоколада

• 2 ст. ложки обжаренных и измельченных ядер фундука

• 1 ст. ложка сахара и немного – для посыпки

• 1 ст. ложка молока

• 50 г сливочного масла

Смешайте муку, сахар и вотрите в смесь охлажденное масло до получения крошек. Добавьте обжаренный и измельченный фундук, шоколад и продолжайте размешивать смесь, пока не получится однородное тесто. Сбрызните его, если необходимо, молоком для крепости.

На поверхности, посыпанной мукой, раскатайте тесто в пласт толщиной 2-3 мм. Вырежьте фигурки нужной формы, обрезки раскатайте и вырежьте. Уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 160 ˚С, не

доводя до изменения цвета. Готовое горячее печенье посыпьте сахаром и остудите на решетке.

Печенье может храниться до 1 недели в плотно закрытом контейнере. Тесто можно заморозить, придав ему форму цилиндра, разморозить перед выпечкой и нарезать на кружочки.

Сливочные фигурки из теста на сметане с корицей и лимоном «Вкусности от А до Я»

...

На 50 шт.:
• 3 1/2–4 стакана муки
• 2 яйца
• 1/2 стакана сахара
• 2-3 ст. ложки сметаны
• 250-300 г маргарина
• корица, тертая лимонная цедра, гашеная уксусом сода и соль – по вкусу

Разомните размягченный маргарин, добавьте яйцо, сахар и перемешайте. Положите сметану, соль, соду, цедру, все перемешайте и постепенно всыпьте, помешивая, муку.

Полученное тесто скатайте в тонкие колбаски и вылепите из них буквы. Посыпьте их сахаром, смешанным с корицей. Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 200 °С. Для подарка уложите в коробку наподобие книги.

Шоколадные подковки с ванилью и орехами «На счастье»

...

На 30 шт.:
• 1 2/3 стакана муки
• 4-5 ст. ложек любых дробленых орехов
• 1 яйцо
• 2 ст. ложки сахара
• 1/2 ч. ложки разрыхлителя
• 1 ч. ложка ванилина
• 100 г сливочного масла
Для украшения:
• 100 г темного шоколада

• любые дробленые орехи – по вкусу

Взбейте сахар с размягченным маслом до получения однородной массы белого цвета, затем влейте взбитое яйцо. Смешайте все сухие ингредиенты и добавьте к масляной массе. Полученное тесто тщательно перемешайте и уложите в кондитерский мешочек.

Выдавите из него полоски длиной 7 см на противень, выстланный бумагой для выпечки. Каждой полоске придайте форму подковки. Выпекайте в духовке 8-10 минут при температуре 200 °С. Разогрейте шоколад на водяной бане, окуните в него готовое печенье и посыпьте дроблеными орехами.

Мускатно-пряные фигурки из теста на ржаной, гречневой и овсяной муке с миндалем, корицей, гвоздикой и лимонной цедрой «Сабантуйские»

...

• 2 ст. ложки смеси из ржаной, гречневой и овсяной муки
• 250 г ядер миндаля
• 2 крупных яйца
• 1 стакан сахара
• 1 ч. ложка тертой лимонной цедры
• 1 ч. ложка мускатного ореха
• 1 ч. ложка корицы
• 1/2 ч. ложки молотой гвоздики

Миндаль измельчите в кофемолке и смешайте с пряностями и мукой. Отделите белки от желтков. Белки взбейте с половиной нормы сахара. Желтки взбейте добела с оставшимся сахаром, добавьте цедру и перемешайте.

Всыпьте мучную смесь и все тщательно перемешайте. Осторожно добавьте взбитые белки и вымесите тесто. Раскатайте его в пласт, вырежьте из него фигурки и уложите на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке до легкого зарумянивания при температуре 200 °С. Печенье может долго храниться в жестяной коробке.

Ванильные ломтики с шоколадными конфетами в разноцветной глазури «Два в одном»

...

На 30 шт.:

• 1 1/3 стакана муки

• шоколадные конфеты в разноцветной глазури – по вкусу

• 1 яйцо

• 3/4 стакана сахара

• 1 ч. ложка ванильной эссенции

• 150 г сливочного масла

Взбейте миксером или деревянной ложкой размягченное масло и сахар до получения бледной пышной массы. Добавьте ванильную эссенцию, яйцо, все взбейте, всыпьте просеянную муку и замесите мягкое тесто. Сформируйте из него длинные колбаски и уложите их на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Раскатайте каждую колбаску на бумаге диаметром 5 см. Заверните в бумагу и поместите на 30 минут в холодильник. Охлажденные колбаски из теста нарежьте ломтиками толщиной 6 мм и разложите на смазанные маслом противни. В каждый ломтик вдавите по нескольку конфеток.

Выпекайте в духовке 10-12 минут до бледно-золотистого цвета при температуре 190 °С. Охладите на противнях в течение нескольких минут, затем уложите на решетку и дайте полностью остыть.

Готовые изделия упакуйте в подарочную коробку или каждое из них заверните в целлофан и перевяжите разноцветными лентами. Печенье может храниться в плотно закрывающемся контейнере до 1 недели. Завернутое в бумагу тесто может храниться в холодильнике до 3 дней.

Сливочные ракушечки с сахарной пудрой и кремом из белков, ванили и грецких орехов «Ювелирные. Вместо торта»

...

На 24 шт.:

• 2 стакана муки (для мягкого теста)

• 100 г сметаны

• 3 желтка

• сахарная пудра – по вкусу

• 200 г маргарина

Для крема:

• 1 стакан слегка обжаренных грецких орехов крупного помола

• 3 белка

• 1 стакан сахара

• ванилин – по вкусу

Смешайте размягченный маргарин, сметану, желтки и всыпьте примерно 2 стакана муки до получения мягкого теста. Разделите тесто на 24 шарика величиной с грецкий орех. Каждый из них тонко раскатайте и положите в центр чайной ложкой крем.

Сложите пополам (как на вареник), затем еще раз сложите уголок к уголку и аккуратно, чтобы крем не вытек, вилкой надавите по краям. Подготовленные изделия уложите на противень.

Выпекайте в духовке до тех пор, пока верх изделий слегка не подрумянится, при температуре 180 ˚С. Готовые ракушки посыпьте сахарной пудрой.

Для крема взбейте белки, сахар и ванилин. Осторожно помешивая, добавьте слегка обжаренные грецкие орехи крупного помола и все немного перемешайте.

Сахарные сигаретки из сметанного теста с белково-ореховой начинкой «Нежным мужчинам-сластенам»

...

• 4 стакана муки

• 1 стакан сметаны

• 2 желтка

• 250 г маргарина

• 1 щепотка соли

Для начинки:

• 1 стакан любых молотых орехов

• 1 белок

• 1 стакан сахара

Замесите тесто из муки, сметаны, размягченного маргарина, соли и желтков. Разделите его на 12 частей, каждую из них раскатайте в круг, затем разрежьте на 8 частей.

На каждую часть положите начинку, сверните в виде сигаретки и смажьте желтками. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Для начинки взбитый белок смешайте с молотыми орехами и сахаром.

Тыквенное печенье с ванилью, корицей и сахарной глазурью «Привет от миссис Уизли магам и волшебникам»

...

• 2 стакана муки
• 1 стакан измельченной мякоти тыквы
• 1 яйцо
• 1 стакан сахара
• 1 ч. ложка ванильной эссенции
• 1 ч. ложка корицы
• 1 ч. ложка разрыхлителя
• 1 ч. ложка соды
• 1 стакан сливочного масла
• 1 ч. ложка соли
Для глазури:
• 1/2 стакана коричневого сахара
• 1 стакан сахарной пудры
• 3/4 ч. ложки ванильной эссенции
• 4 ст. ложки молока
• 3 ст. ложки сливочного масла

Разотрите размягченное масло с сахаром, затем добавьте ванильную эссенцию, взбитые яйца и тыкву. В полученную массу просейте сухие ингредиенты и замесите тесто. Ложкой уложите кусочки теста на противень. Выпекайте в духовке 10-12 минут при температуре 200 ˚С и смажьте глазурью.

Для глазури положите в кастрюлю масло, сахар, влейте молоко и доведите все до кипения. Добавьте ванильную эссенцию, сахарную пудру и все тщательно перемешайте.

Шоколадные лепешечки с миндалем, засахаренной вишней, цукатами и сливками «Флорентийские изысканные для гурманов»

...

На 20 шт.:
• 2 ст. ложки муки
• 250 г бельгийского шоколада
• 150 г дробленых хлопьев миндаля
• 95 г засахаренной мелко нарезанной лимонной цедры или цукатов
• 60 г промытой и обсушенной

засахаренной вишни

• 1/2 стакана сахара

• 3 ст. ложки двойных сливок

• 165 г сливочного масла

Растопите сливочное масло в кастрюле с толстым дном. Добавьте сахар и доведите до кипения. Влейте сливки, положите цедру (цукаты), вишню, миндаль, всыпьте муку и подержите смесь 30 секунд на огне, помешивая.

Ложкой уложите кусочки смеси на выстланные бумагой для выпечки противни на расстоянии 10 см друг от друга. Каждое изделие слегка прижмите выпуклой стороной ложки. Выпекайте на средней полке духовки в течение 7 минут при температуре 180 ˚С.

Затем лопаточкой соберите края печенья к центру, чтобы оно было ровной круглой формы диаметром 10 см. Продолжайте выпекать еще 5-6 минут до тех пор, пока печенье не будет коричневым по краям. Повторите процедуру с оставшимися изделиями.

Готовое печенье уложите на решетку и накройте бумагой для выпечки (пергаментом). Когда печенье остынет и затвердеет, растопите шоколад на водяной бане и окуните каждое печенье в шоколаде так, чтобы оно было покрыто шоколадом с плоской стороны и по краям.

Дайте шоколаду застыть и уложите печенье в плотно закрывающийся подарочный мешочек и затем в коробку, выстланную папиросной бумагой. Упакованное таким образом печенье может храниться до 1 недели.

Фруктовые кусочки из теста на блинной муке с шоколадом, курагой, финиками и черникой «Парадные»

...

На 12 шт.:

• 1 1/5 стакана блинной муки

• 50 г мелко нарезанной кураги

• 25 г мелко нарезанных сушеных фиников

• 25 г сушеной черники

• 100 г шоколада

• 1 яйцо

• 3 ст. ложки сахара

• 3 ст. ложки коричневого сахара

• 75 г сливочного масла

Взбейте размягченное масло, сахар и коричневый сахар до получения бледной пышной массы. Постепенно вбейте яйцо, всыпьте муку и перемешайте. Добавьте курагу, финики и нарезанный кусочками шоколад. Полученное тесто тщательно перемешайте.

Ложкой уложите кусочки теста на смазанный маслом противень, оставляя много места между изделиями. Выпекайте в духовке 12-15 минут до бледно-золотистого цвета при температуре 190 ˚С.

Дайте остыть на противне в течение 3-4 минут, пока печенье не начнет затвердевать. Затем переложите на решетку до полного остывания. Храните в плотно закрывающемся контейнере до 3 дней.

Марципановые брусочки с ванилью и абрикосным джемом «Шахматные баттенбургские батончики»

...

На 16 шт.:
• 1 1/2 стакана блинной муки
• 750 г марципановой смеси
• 8 ст. ложек абрикосного джема
• 4 яйца
• 1 1/4 стакана сахара
• 1 ч. ложка ванильной эссенции
• несколько капель розового пищевого красителя
• 225 сливочного масла или маргарина
Для марципановой смеси:
• 200 г миндаля
• 1 стакан сахара
• 4 ст. ложки воды

Взбейте размягченное масло или маргарин с 1 стаканом сахара до получения пышной массы. Постепенно добавьте, тщательно размешивая, взбитые яйца и 1 ст. ложку просеянной муки. С помощью металлической ложки добавьте оставшуюся муку и ванильную эссенцию.

Смажьте маслом и посыпьте мукой 2 квадратные формы со стороной 18 см. Половину полученного теста уложите в одну форму, в оставшееся тесто добавьте пищевой краситель и

уложите во вторую форму. Разровняйте поверхность теста. Выпекайте 25–30 минут до тех пор, пока коржи не поднимутся, при температуре 190 °С. Готовым коржам дайте остыть.

Обрежьте края обоих коржей, чтобы они были ровными, и разрежьте коржи на 8 равных полосок. Каждую полоску разрежьте вдоль пополам, затем разрежьте посередине так, чтобы получилось 32 одинаковых кусочка каждого цвета.

Смажьте неокрашенный кусочек с одной стороны протертым через сито джемом и поверх джема положите розовый кусочек. Повторите с двумя другими полосками, но наоборот, так, чтобы розовый кусочек оказался снизу. Повторите процедуру с оставшимися кусочками, чередуя их по цвету.

Разделите марципановую смесь на 16 частей и каждую из них раскатайте в прямоугольник размером 8×15 см, посыпав рабочую поверхность сахарной пудрой. Смажьте прямоугольники джемом и поверх положите подготовленные батончики. Заверните их в марципановую смесь, оставив края открытыми.

Затем обрежьте излишек марципановой смеси по краям и обваляйте батончики в оставшемся сахаре. Заверните их в красивую бумагу, положите в подарочную коробку и преподносите как оригинальный подарок.

Для марципановой смеси неочищенный миндаль поварите 1–2 минуты, откиньте на дуршлаг и очистите от кожицы. Ядра промойте и обжарьте на раскаленной сухой сковороде в течение 10–15 минут, постоянно помешивая. Обжаренные орехи измельчите в блендере до получения муки.

Из сахара и воды сварите густой сироп до полного растворения сахара. Положите в сироп измельченный миндаль и нагрейте смесь, постоянно размешивая, в течение 3–4 минут. Переложите массу на плоское блюдо, накройте пищевой пленкой и остудите. Остывшую массу пропустите через мясорубку.

По желанию для усиления вкуса добавьте в массу немного коньяка, ликера, фруктов и ягод. Затем марципановую смесь остудите и измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Полученный мягкий эластичный полуфабрикат легко режется ножом и принимает любую форму. Чтобы лепить из марципановой массы было легче, она должна быть достаточно влажной.

Печенье-закуска и печенье к закускам

Овсяные крекеры с тимьяном, морской солью и оливковым маслом «Без сыра не употребляются»

...

На 20 шт.:

• 200 г мелких овсяных хлопьев «Геркулес»

• 3 ст. ложки свежего или 2 ч. ложки сушеного тимьяна

• 2 ст. ложки оливкового масла

• 1/2 ч. ложки мелкой морской соли

В кухонном комбайне взбейте масло, овсяные хлопья, соль и часть тимьяна. Влейте около 8 ст. ложек горячей воды и продолжайте все взбивать 30-45 секунд до получения густой и липкой массы. Добавьте оставшийся тимьян и нарубите все в режиме «пульс».

Полученному тесту придайте форму шара и, пока оно теплое, раскатайте на посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 2 мм. Вырежьте с помощью шаблона круги диаметром 6,5 см или звезды диаметром 9 см и уложите на смазанные маслом противни.

Выпекайте в духовке 15 минут до коричневого цвета при температуре 180 ˚С. Готовое печенье положите на решетку и дайте ему остыть. Остывшее печенье станет хрустящим.

Храните в плотно закрывающемся контейнере 2-3 недели. Подавайте с сыром. По желанию тимьян можно заменить розмарином, шалфеем или молотой зирой. Если сделать печенье в форме звезды, оно идеально подойдет для рождественского обеда.

Маковые лепешечки из теста с кукурузной мукой, жареным беконом и сыром-ассорти «На один укус»

...

На 35 шт.:

• 1 стакан пшеничной муки

• 1/4 стакана кукурузной муки

• 3 полоски бекона

• 130 г ароматного тертого сыра и 1/2 стакана – для посыпки

• 2 ст. ложки тертого сыра пармезан

• 2 ч. ложки мака

• 130 г сливочного масла

Обжарьте мелко нарезанный бекон до образования хрустящей корочки и положите на бумажное полотенце для удаления излишка жира. Взбейте миксером размягченное масло, затем добавьте 125 г ароматного тертого сыра и 2 ст. ложки сыра пармезан. Продолжая взбивать, всыпьте просеянную пшеничную и кукурузную муку, добавьте бекон и тщательно перемешайте полученное тесто.

С помощью ложки сформируйте маленькие шарики и уложите их на противни, смазанные маслом, на расстоянии 3 мм друг от друга. Слегка приплюсните и посыпьте оставшимся тертым сыром и маком.

Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 200 ˚С и дайте остыть на противнях. Подавайте к салатам и закускам из овощей. Храните в плотно закрывающихся контейнерах.

Куриные кружочки с картофельными чипсами и семенами кунжута «Цып-цып»

...

На 45 шт.:
• 1 стакан муки
• 2 упаковки (по 50 г) картофельных чипсов
• 1 желток
• 1 куриный бульонный кубик
• 3 ст. ложки молока
• 2 ст. ложки семян кунжута
• 60 г сливочного масла

Муку просейте и смешайте с раскрошенным куриным бульонным кубиком и размягченным маслом. Добавьте раздробленные скалкой чипсы, желток и около 2 ст. ложек молока, чтобы все ингредиенты слиплись.

Полученное тесто замесите на поверхности, посыпанной мукой, заверните в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник. Охлажденное тесто раскатайте между двумя листами пергамента в пласт толщиной 5 мм.

Вырежьте формочкой кружочки диаметром 5 см и разложите на смазанных маслом противнях на расстоянии 2 см друг от друга. Смажьте оставшимся молоком и посыпьте семенами кунжута. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 200 °С и охладите на противнях. Подавайте к салатам и закускам из мяса.

Слоеные жгутики с сыром-ассорти, розмарином, горчицей и морской солью «Удобная закуска»

...

На 36 шт.:

• 400 г готового слоеного теста

• 100 г тертого сыра грюйер или эмменталь

• 2 ст. ложки тертого сыра пармезан

• 2 желтка

• 2 ст. ложки дижонской или зерненой горчицы

• 3 ст. ложки нарезанного розмарина и немного – для посыпки

• морская соль – по вкусу

Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности и часто наколите вилкой. Смешайте 1 желток с горчицей до получения однородной массы и смажьте ею тесто. Ровным слоем посыпьте его 3 ст. ложками розмарина, сыром и слегка вдавите в тесто.

Нарежьте небольшими полосками и скрутите их в жгутики. Уложите изделия на большом противне и прижмите оба конца каждого жгутика к противню. Взбейте оставшийся желток с 1 ст. ложкой воды, смажьте изделия, посыпьте их розмарином и морской солью.

Выпекайте в духовке 12-15 минут при температуре 200 °С. Подавайте к салатам и закускам из овощей. По желанию подготовленные сырые изделия заморозьте и выпекайте не размораживая. Замороженные палочки хранятся около двух месяцев.

Сливочные кружочки из теста на пиве «Соленые копеечки»

...

- *мука – для некрутого теста*
- *1 стакан пива*
- *250 г маргарина*
- *соль – по вкусу*

Размягченный маргарин смешайте с пивом и всыпьте столько муки, чтобы получилось не очень крутое тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 5 мм и вырежьте кружочки с помощью железной крышечки от бутылки.

Подготовленные изделия уложите на смазанный маслом противень и слегка посыпьте солью. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре. Подавайте к мясным закускам.

Томатные фигурки с растительным маслом и сахаром «От синьора Помидора»»

...

- *мука – для некрутого теста*
- *1 стакан томатного сока*
- *1 стакан сахара*
- *2 ч. ложки гашеной укусом соды*
- *1/2 стакана растительного масла*

В томатный сок добавьте гашеную уксусом соду, всыпьте сахар и влейте масло. Смесь тщательно перемешайте и всыпьте в нее столько муки, чтобы получилось некрутое тесто.

Тщательно его вымесите, раскатайте в пласт, вырежьте формочками любые фигурки и уложите их на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке 15-20 минут при средней температуре, не пересушив. Подавайте к салатам с сыром и овощами.

Сливочные фигурки из теста с плавленым сыром «Бутерброд-микс»

...

• 1 стакан муки

• 3 плавленых сырка («Дружба», «Волна» и т. п.)

• 250 г маргарина или сливочного масла

Сырки и маргарин натрите на терке и всыпьте муку. Полученное тесто тщательно перемешайте и раскатайте в пласт. С помощью формочек вырежьте различные фигурки и уложите их на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте вместо хлеба к любым салатам, ветчине, бекону и колбасе.

Перечные ломтики с маком, сыром пармезан и кашкавал «Нежно-солоноватые»

...

• 1 1/4 стакана муки
• 100 г тертого сыра пармезан
• 100 г тертого сыра кашкавал
• 2 ч. ложки мака и немного – для посыпки
• 1 яйцо
• 2 ст. ложки молока
• 150 г сливочного масла
• 1/2 ч. ложки рубленого черного перца
• 3/4 ч. ложки соли

Положите в кухонный комбайн муку, тертый сыр пармезан и тертый сыр кашкавал, перец, соль, 2 ч. ложки мака и смешайте все в течение 30 секунд. Затем добавьте нарезанное кубиками масло и продолжайте взбивать до получения крошки. Влейте холодное молоко и вымесите все до получения однородного теста.

Придайте ему форму колбаски диаметром 3 см, заверните в пищевую пленку и поместите на 3 часа в холодильник. Спустя это время пленку удалите, смажьте тесто взбитым яйцом, равномерно посыпьте маком и поместите еще на 1 час в холодильник.

Подготовленное тесто нарежьте ломтиками толщиной 5 мм и уложите их на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке около 20 минут до золотистого цвета при температуре 180 °C. Подавайте вместо хлеба к мясным и овощным салатам, закускам, пастам и паштетам.

Сливочные ломтики с голубым сыром, маком и морской солью «Для сыроманов»

...

На 30 шт.:
• 1 стакан муки
• 80 г голубого сыра
• 1 1/2 ст. ложки мака
• 100 г сливочного масла
• морская соль – по вкусу

В кухонном комбайне смешайте муку, нарезанное кубиками охлажденное масло и кусочки сыра до получения из смеси мягкого шара. Полученное тесто заверните в пищевую пленку, придайте ему форму полена диаметром 4 см и поместите в холодильник до затвердения.

Подготовленное полено из теста обваляйте в маке и нарежьте ломтиками толщиной 5 мм. Уложите их на противень на расстоянии 3 см друг от друга и посыпьте небольшим количеством соли.

Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 200 ˚С и охладите на решетке. Подавайте к салатам и закускам из овощей и мяса. Храните в плотно закрывающемся контейнере до 5 дней. Это печенье лучше приготовить за день до употребления.

Тминные крекеры из теста на пшеничной и блинной муке с карри «Предобеденные»

...

На 70 шт.:
• 1 1/4 стакана пшеничной муки
• 1/4 стакана блинной муки
• 1 яйцо
• 1 белок
• 1 ст. ложка карри
• 100 г сливочного масла
• тмин и соль – по вкусу

Всыпьте карри на сухую сковороду и подержите немного, помешивая, на слабом огне до появления аромата. Затем охладите, смешайте с мукой и вотрите в смесь размягченное масло.

Добавьте взбитое яйцо, примерно 1 ч. ложку воды и замесите мягкое тесто. Накройте его и поместите на 30 минут в холодильник. Охлажденное тесто раскатайте между двумя листами пергамента в пласт толщиной 2 мм.

Вырежьте формочкой или стаканчиком кружочки диаметром 5 мм и уложите их на расстоянии 3 см друг от друга на противни, смазанные маслом. Слегка смажьте взбитым белком, посыпьте солью и тмином.

Выпекайте в духовке 12 минут при температуре 200 ˚С и остудите на противнях. Подавайте к салатам и закускам из овощей и мяса. Храните в плотно закрывающихся контейнерах.

Сливочные кусочки из заварного теста с сыром и красным перцем «Блюментальские»

...

• 1 1/2 стакана муки
• любой тертый сыр и красный перец – по вкусу
• 4 яйца
• 80-100 г сливочного масла (маргарина)
• 1/2 ч. ложки соли

Влейте в кастрюлю полтора стакана воды, положите масло, соль, доведите смесь до кипения и снимите с огня. Всыпьте муку и все тщательно перемешайте.

Поместите кастрюлю на огонь и нагревайте, помешивая, полученное тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок кастрюли. Затем слегка охладите тесто и, тщательно перемешивая, добавьте в него по одному яйца. Положите тертый сыр, красный перец и перемешайте.

Кусочки теста уложите чайной ложкой на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке около 40 минут при температуре 200 ˚С. Подавайте к мясным закускам.

Маковые спиральки из слоеного теста с лимонным соком, паприкой, кайенским перцем и сыром пармезан «Восьмерочки-претцелы»

...

На 60 шт.:

• 1 2/3 стакана муки

• 2 ст. ложки тертого сыра пармезан

• 1 яйцо

• 3 ч. ложки мака

• 1 ч. ложка паприки

• 2 ч. ложки лимонного сока

• 200 г сливочного масла

• 1 щепотка кайенского перца

• 1 ч. ложка соли

Просейте муку в большую миску, добавьте лимонный сок и около двух третей стакана воды до получения липкого теста. Вымесите его на посыпанной мукой поверхности в течение 5 минут, накройте пищевой пленкой и поместите на 15 минут в холодильник. Затем вырежьте на поверхности теста крест глубиной 2 см и вытяните углы наружу так, чтобы получился 4-листовый трехлистник.

Из масла комнатной температуры сформируйте кубик и положите его в середину сделанного из теста цветка. Накройте масло лепестками цветка и раскатайте в прямоугольник размером 20×40 см. Загните к середине нижнюю треть теста, затем верхнюю часть, накройте и поместите на 10 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто, снова загните края и повторите процедуру 3 раза, поворачивая тесто на 90 ° перед каждым раскатыванием. Затем раскатайте тесто в прямоугольник размером 20×40 см, сложите так, чтобы противоположные стороны сошлись в середине, сложите пополам и поместите на 10 минут в холодильник. Спустя это время повторите процедуру.

Полученное тесто раскатайте на посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 4 мм, смажьте взбитым яйцом,

посыпьте половиной нормы мака, паприкой, перцем и тертым сыром. Подготовленное тесто нарежьте на полоски размером 1×15 см. Скрутите полоски в виде цифры «8», смажьте яйцом (не задевая срезы), посыпьте солью и оставшимся маком.

Полученные изделия уложите на противень, смазанный маслом, на расстоянии 4 см друг от друга. Выпекайте в духовке 10 минут при средней температуре. Подавайте как самостоятельную закуску или к мясным и рыбным блюдам. Храните в плотно закрывающихся контейнерах.

Тминные ломтики с сыром чеддер, сливочным маслом и кайенским перцем «От жителей графства Сомерсет»

...

На 50–60 шт.:
• 1 1/2 стакана муки
• 120 г сыра чеддер
• 1 крупное яйцо
• 2 ст. ложки тмина
• 120 г сливочного масла
• 1/2 ч. ложки кайенского перца
• 1/4 ч. ложки соли

Просейте муку, соль и кайенский перец в большую миску. Добавьте нарезанное кубиками масло и вотрите его до получения крошки или нарубите муку и масло в кухонном комбайне.

В полученную смесь положите натертый на мелкой терке сыр, взбитое яйцо и влейте примерно 1 ст. ложку холодной воды, чтобы получилось эластичное тесто. Переложите его на посыпанную мукой поверхность, слегка вымесите и придайте форму колбаски диаметром около 4 см.

Насыпьте тмин на лист пергамента и аккуратно покатайте колбаску из теста так, чтобы все семена прилипли. Разрежьте колбаску пополам, заверните в пергамент и затем в пищевую пленку. Поместите на 30 минут в холодильник или заморозьте. Охлажденную колбаску из теста нарежьте тонкими кружочками и уложите их на смазанные маслом противни.

Выпекайте в духовке 8-10 минут до золотистого цвета при температуре 200 ˚С. Готовое печенье остудите на решетке. Подавайте к овощным салатам, мясным и овощным закускам. Храните в плотно закрывающемся контейнере несколько дней.

Сливочные лепешечки с грецкими орехами, сыром чеддер, горчицей и кайенским перцем «Норфолкские»

...

На 30 шт.:
• 4-5 ст. ложек муки
• 100 г тертого сыра чеддер
• 50 г грецких орехов
• 1 щепотка сухой горчицы
• 80 г сливочного масла
• 1/4 ч. ложки кайенского перца
• 1 щепотка соли

Просейте муку, перец, горчицу и соль в миску. Добавьте нарезанное кубиками масло, тертый сыр и замесите тесто. Скатайте из него 30 небольших шариков, обваляйте каждый в мелко нарезанных орехах и слегка приплюсните. Подготовленные изделия уложите на выстланные бумагой для выпечки противни.

Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 180 ˚С до тех пор, пока печенье не начнет приобретать золотистый цвет. Готовое печенье оставьте на 5 минут на противнях и переложите на решетку. Подавайте к овощным и мясным закускам. Печенье может храниться 2 недели в плотно закрывающемся контейнере.

Фаршированные сыром стилтон ломтики с маком, горчицей, полентой и кайенским перцем «Благородные»

...

- *2/3 стакана муки*
- *100 г сыра стилтон*
- *1 ст. ложка поленты*
- *1 ст. ложка мака*
- *1 щепотка сухой горчицы*
- *80 г сливочного масла*
- *1 щепотка кайенского перца*

Часть охлажденного сыра стилтон разомните в крошку для добавки в тесто, оставшийся сыр наломайте очень маленькими кусочками. В большой миске разотрите муку, нарезанное кубиками масло, горчичный порошок, кайенский перец, поленту, мак, размятый в крошку сыр и щепотку соли. Затем быстро замесите однородное тесто с вкраплениями сыра.

На слегка посыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в форме колбаски длиной около 25 см и диаметром 4 см. Заверните в пищевую пленку и поместите минимум на 1 час в холодильник.

Охлажденное тесто нарежьте кружочками толщиной 1 см и разложите их на противне на расстоянии 2 см друг от друга. В середину каждого кружочка положите по кусочку раскрошенного сыра.

Выпекайте в духовке 10-15 минут при температуре 190 °C до тех пор, пока печенье не станет золотистого цвета по краям и сыр не забурлит. Подавайте в теплом виде к мясным и овощным закускам и салатам.

Храните 2-3 дня в плотно закрывающемся контейнере. Тесто можно хранить в холодильнике до 1 недели или в замороженном виде около 1 месяца. Печенье можно выпекать из не размороженного теста, нарезав его немного толще.

Пряные кружочки с сыром пармезан и кайенским перцем «Самсоновские»

...

На 30 шт.:
• 2/3 стакана муки
• 130 г тертого сыра пармезан
• 1 желток
• 100 г сливочного масла
• 1 ч. ложка кайенского перца
• 1 щепотка соли

Просейте муку в миску, добавьте размягченное масло, соль и половину нормы кайенского перца. Разотрите все до получения крошки и всыпьте 100 г тертого сыра пармезан.

Вымесите тесто и раскатайте его в пласт толщиной 5 мм на посыпанной мукой поверхности или между листами пергамента. Вырежьте кружочки диаметром 4 см, обрезки раскатайте и тоже вырежьте.

Полученные изделия уложите на смазанные маслом противни на расстоянии друг от друга, смажьте взбитым желтком и посыпьте оставшимся сыром и перцем. Выпекайте в духовке 8-10 минут при температуре 200 ˚С, не допуская образования коричневой корочки: печенье должно быть слегка золотистым.

Готовое печенье остудите на противне. Подавайте к фисташкам. Храните в плотно закрывающемся контейнере.

Сырные ломтики с кунжутом «Рыцарские»

...

• 2 стакана муки
• 200 г сыра чеддер или швейцарского сыра
• 50 г семян кунжута и немного – для украшения
• 2 яйца
• 2 ст. ложки сметаны
• 60 г сливочного масла
• соль – по вкусу

Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с нарезанным кубиками маслом и частью муки. Перемешайте все в кухонном комбайне до получения мелкой крошки.

Затем добавьте 1 яйцо, сметану, оставшуюся муку, кунжут и продолжайте смешивать до тех пор, пока из теста не сформируется шар. Заверните его в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте на посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной около 5 мм. Формочкой или маленьким стаканом вырежьте кружочки диаметром 3 см и уложите их смазанный маслом противень на расстоянии 2 см друг от друга.

Каждое изделие слегка смажьте оставшимся взбитым яйцом и посыпьте кунжутными семенами. Выпекайте в духовке около 15 минут при температуре 180 ˚С до тех пор, пока на поверхности не появится золотистая корочка и печенье не станет хрустящим. Подавайте к салатам и закускам из овощей и мяса.

Сливочные квадратики из слоеного теста с острым соленым сычужным сыром «Черепичные»

...

• 1 1/3 стакана муки
• 400 г соленого сычужного сыра со специями
• 300 г сливочного масла

Масло нарубите с мукой. Сыр натрите на крупной терке, добавьте к муке и маслу и замесите слоеное тесто. Раскатайте его в очень тонкий пласт, нарежьте квадратиками и уложите их на противень. Выпекайте в духовке 15-20 минут при средней температуре. Подавайте к овощным салатам.

Сырные фигурки с кайенским перцем, сыром моццарелла, соусом песто, помидорами и творогом с зеленым луком «От папы Карло»

...

На 36 шт.:
• 8 ст. ложек муки
• 110 г сыра чеддер
• 95 г сливочного масла
• 1/2 ч. ложки кайенского перца
• 1 ч. ложка соли

Смешайте нарезанное кубиками масло, муку, перец и соль в кухонном комбайне в течение 30 секунд до получения крошки. Добавьте натертый на крупной терке сыр и все измельчите.

Полученное тесто положите на посыпанную мукой поверхность и вымесите в течение 1 минуты до однородности. Затем заверните в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте на посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 5 мм и вырежьте с помощью формочек фигуры и фигурки. Обрезки раскатайте и тоже вырежьте формочками. Подготовленные изделия уложите на противни на большом расстоянии друг от друга и охладите в течение 20-30 минут.

Выпекайте в духовке 10-12 минут при температуре 190 ˚С до золотистого цвета, поменяв противни местами при полуготовности. Готовое печенье переложите на решетку и дайте ему остыть. Подавайте в теплом или холодном виде.

Печенье можно подавать, положив сверху кусочек сыра чеддер или кусочек сыра моццарелла, или ложку соуса песто и кусочек помидора, или смазать 2 печенья творогом, растертым с зеленым луком, и сложить вместе.

Печенье можно приготовить за 4 недели и заморозить или сделать за 5 дней и хранить в плотно закрывающемся контейнере. Перед подачей нагрейте печенье в духовке в течение 3-4 минут при температуре 180 ˚С.

Сырные палочки из теста с коньяком «От дедушки Самвэла»

...

- *1 2/3 стакана муки*
- *100 г любого тертого сыра*
- *1 ст. ложка коньяка*
- *100 г маргарина*
- *соль – по вкусу*

Смешайте все продукты и быстро замесите тесто. Заверните его в пищевую пленку и поместите минимум на 30 минут в холодильник. Затем раскатайте в не слишком тонкий пласт и нарежьте на узкие полоски колесиком или ножом.

Подготовленные изделия уложите на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Выпекайте в духовке при средней температуре до появления светло-желтой корочки. Подавайте к салатам и закускам из овощей и мяса.

Сливочные кусочки с беконом, маслинами, томатной пастой, сыром пармезан и базиликом «Чипсы-пицца»

...

• 1/2 стакана пшеничной муки
• 1 1/3 стакана блинной муки
• 3 полоски мелко нарезанного бекона
• 40 г тертого сыра пармезан
• 60 г мелко нарезанных маслин без косточек
• 2 ст. ложки томатной пасты
• 1 желток
• 2 ст. ложки измельченного базилика
• 90 г сливочного масла

Смешайте муку с нарезанным кубиками маслом, добавьте тертый сыр, измельченные маслины, томатную пасту, бекон, базилик, желток и примерно 1 ст. ложку (или больше) воды, чтобы получилось мягкое тесто.

Замесите его до гладкости на посыпанной мукой поверхности и разделите на 3 части. Каждую из них раскатайте между двумя листами бумаги для выпечки в прямоугольник размером 27×32 см. Уложите каждый прямоугольник на смазанный маслом противень.

Выпекайте в духовке в течение 15 минут до коричневого цвета при средней температуре, затем переверните прямоугольник и выпекайте еще 5 минут. Охладите на решетке и наломайте большими кусочками.

Подавайте к салатам и закускам из овощей. Это печенье лучше сделать за день до подачи. Можно хранить его около 5 дней в плотно закрывающемся контейнере.

Печенье к пиву и напиткам покрепче

Сырные рулетики со сливочным маслом «Ну очень простые»

...

- *1 стакан муки*
- *100 г любого тертого сыра*
- *1 яйцо*
- *150 г маргарина или сливочного масла*

Маргарин (масло) нарубите с мукой, добавьте тертый сыр, взбитое яйцо, 1 ст. ложку воды и замесите тесто. Если оно получится не слишком крутым, добавьте муки.

Полученное тесто тонко раскатайте, нарежьте полосками и затем полоски нарежьте на треугольники. Скрутите их с широкого конца в рулетики и уложите на противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Овсяные кусочки с корицей, медом, лимоном и кунжутом «Зимний вечер. К виски и глинтвейну»

...

На 18 шт.:

• 200 г крупных овсяных хлопьев «Геркулес»

• 100 г мелких овсяных хлопьев

• 125 г жидкого меда

• 4-5 ст. ложек обжаренных семян кунжута

• 1 ст. ложка корицы

• тертая цедра 2 лимонов

• 125 г сливочного масла

• 1 щепотка соли

Положите масло, соль, мед, корицу и лимонную цедру в кастрюлю и нагрейте все на слабом огне до тех пор, пока масло не растает. Добавьте крупные и мелкие овсяные хлопья, кунжут и все тщательно перемешайте. Полученное тесто уложите ложкой на выстланный бумагой для выпечки противень, оставляя место между изделиями, и подровняйте их края.

Выпекайте в духовке 10-15 минут при температуре 180 °C до золотистого цвета в середине и коричневого цвета по краям изделий. Готовое печенье охладите на противне в течение 10 минут, затем переложите на решетку до полного остывания.

Томатные рулетики с сыром, перцем, базиликом, чесноком и грибами «К пиву на ура!»

...

• 1 упаковка готового дрожжевого теста

• 1/2 стакана любых вареных или обжаренных грибов

• 1/2 стакана тертого сыра твердых сортов

• 1/2 стакана томатного пюре или измельченных помидоров

• 2-3 зубчика чеснока

• 2-3 ст. ложки измельченного базилика

• перец – по вкусу

Дрожжевое тесто раскатайте в пласт и нарежьте полосками. Каждую из них смажьте томатным пюре (посыпьте измельченными помидорами), посыпьте перцем, базиликом и пропущенным через пресс чесноком.

Поверх посыпьте тертым сыром и мелко нарезанными грибами. Сверните рулетиками и уложите их на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре.

Сливочные фигурки с сыром чеддер, перцем, горчицей, семенами укропа, карри и соусом чили «Бубны, трефы, черви, пики»

...

На 80 шт.:
• 2 1/5 стакана муки
• 115 г тертого сыра чеддер
• 1 яйцо
• 2 ч. ложки семян укропа
• 2 ч. ложки карри
• 1 ч. ложка зерненой горчицы
• 2 ч. ложки соуса чили
• 175 г сливочного масла
• 1/2 ч. ложки перца
• 1 щепотка соли

Просейте муку и смешайте с солью, перцем и горчицей. Мучную смесь разотрите с нарезанным кубиками маслом до получения крошки. Добавьте взбитое яйцо, замесите мягкое тесто и разделите его на 4 части.

В каждую из них добавьте либо семена укропа, либо карри, либо соус чили, либо тертый сыр. Затем заверните в пищевую пленку и поместите минимум на 1 час в холодильник.

Один из видов охлажденного теста тонко раскатайте и вырежьте 20 изделий с помощью формочки в виде масти бубны. Повторите процедуру с оставшимися частями теста, используя формочки в виде масти трефы, пики и черви.

Полученные изделия уложите на смазанные маслом и выстланные бумагой для выпечки противни. Выпекайте в духовке 6-8 минут при температуре 200 ˚С до тех пор, пока печенье не поднимется. Подавайте к крепким напиткам.

Тминные кружочки с карри, сыром чеддер, черными семенами лука и зирой «Не забудьте про аперитив!»

...

На 20–30 шт.:

• 1 стакан муки

• 75 г тертого сыра чеддер

• 1 желток

• 2 ч. ложки карри

• 2 ч. ложки тмина

• 1 ч. ложка черных луковых семян

• зира – по вкусу

• 115 г сливочного масла

Просейте муку вместе с карри и разотрите с размягченным маслом. Добавьте сыр, тмин, луковые семена, желток и замесите мягкое тесто. Заверните его в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник.

Посыпьте скалку мукой и раскатайте охлажденное тесто в пласт толщиной 3 мм на посыпанной мукой поверхности. Вырежьте кружочки формочкой, посыпанной мукой, и разложите их на противнях, смазанных маслом и выстланных бумагой для выпечки. Посыпьте изделия зирой и охладите в течение 15 минут.

Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 190 °C, пока печенье не будет хрустящим и золотистым. Подавайте в теплом или холодном виде.

Творожные ромбики с овсяными хлопьями, сушеным чесноком, красным перцем и паприкой «Европейские люкс»

...

• 2 стакана муки
• 200 г тщательно отжатого творога
• 2 стакана овсяных хлопьев
• 3-4 яйца
• 1 ч. ложка разрыхлителя
• 200 г сливочного масла
• сушеный чеснок, паприка, красный перец и соль – по вкусу

Яйца взбейте и добавьте протертый через сито творог. Смешайте муку, разрыхлитель, овсяные хлопья, сушеный чеснок, паприку, красный перец и соль. Полученную сухую смесь добавьте к творогу и яйцам и все тщательно перемешайте.

Растопите масло, влейте в тесто, вымесите его и оставьте при комнатной температуре на 30 минут, накрыв полотенцем. Готовое тесто равномерно уложите на противень, смазанный маслом.

Выпекайте в духовке 20-25 минут при температуре 220 ˚С. Полученный теплый корж нарежьте ромбиками. Подавайте к пиву и глинтвейну.

Сливочные спиральки с голубым сыром и паприкой «Парсифальские»

...

На 90 шт.:

• 1 1/4 стакана пшеничной муки

• 1/4 стакана блинной муки

• 125 г тертого плотного голубого сыра

• 1/2 стакана любого тертого сыра

• 1 желток

• паприка – по вкусу

• 60 г сливочного масла

• 1/2 ч. ложки соли

Просейте муку и соль, вотрите в смесь размягченное масло и смешайте все с сыром. Добавьте взбитый желток и примерно 3 ч. ложки воды, чтобы получилось липкое тесто. Выместите его на посыпанной мукой поверхности, накройте и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм между двумя листами пергамента, нарежьте на полоски шириной 1 см и длиной 10 см. Скрутите полоски в спиральки, уложите на смазанные маслом противни на расстоянии 2 см друг от друга и посыпьте паприкой.

Выпекайте в 12 минут при температуре 200 ˚С. Дайте остыть на противнях в течение 5 минут и переложите на решетку до полного остывания. Храните в плотно закрывающихся контейнерах.

Слоеные спиральки из готового теста с беконом, копченым сыром, зеленым луком, петрушкой и паприкой «Сытый голодному не товарищ»

...

На 40 шт.:

• 2 листа готового слоеного теста

• 4 полоски бекона

• 125 г тертого копченого сыра

• 2 стрелки зеленого лука

• 1 яйцо

• 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки

• 1 ч. ложка паприки

Обжарьте, помешивая, мелко нарезанный бекон до образования хрустящей корочки и положите на бумажное полотенце для удаления излишка масла. Тесто раскатайте и смажьте взбитым яйцом.

Половину листа посыпьте четвертью нормы сыра, оставляя 1 см от края. Поверх сыра посыпьте беконом, смешанным с мелко нарезанным луком, петрушкой, паприкой и оставшимся сыром. Сложите тесто пополам, накрывая начинку, и плотно прижмите.

Поверхность теста смажьте яйцом, нарежьте на полоски шириной 1 см и скрутите полоски в спиральки. Уложите их на противень, смазанный маслом, на расстоянии 3 см друг от друга.

Выпекайте в духовке 12 минут до бледно-коричневого цвета при температуре 200 ˚С и охладите на решетке. Храните в плотно закрывающихся контейнерах.

Миндальные ломтики с ванилью, медом и сахаром по-итальянски «Кантуччи к вину, портвейну и шерри»

...

- *3 стакана муки*
- *150 г очищенного миндаля*
- *3 яйца*
- *1 желток*
- *2 2/3 стакана сахара*
- *1 ст. ложка меда*
- *1/2 пакетика ванилина*
- *1/2 ч. ложки соды*
- *1 щепотка соли*

Просейте муку (оставив немного для посыпки) с ванилином, содой и щепоткой соли. Разрежьте ядра миндаля на 2-3 части. Взбейте яйца и желток вилкой, добавьте к муке, затем вмешайте мед, миндаль и сахар. Полученное тесто вымесите руками до тех пор, пока оно не станет однородным и плотным.

Посыпьте рабочую поверхность оставшейся мукой и уложите на нее тесто. Разделите его на несколько частей и придайте им форму приплюснутых батончиков шириной 6 см и высотой 1 см. Положите их на выстланный бумагой для выпечки противень.

Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 180 ˚С. Готовые горячие батончики нарежьте ломтиками толщиной 1 см, выпекайте еще 5 минут и охладите на решетке.

Сливочные кружочки с ванилью, молоком и коньяком «Шотландское печенье по-нашему»

...

• 3 1/3 стакана муки
• 2 ст. ложки коньяка
• 5 ст. ложек сахара
• 1 пакетик (8 г) ванильного сахара
• 4 ст. ложки молока
• 250 г сливочного масла
• 1 ч. ложка с горкой соли

Масло доведите до кипения, прокипятите в течение 2-3 минут и дайте ему затвердеть. Затем взбейте масло миксером до получения пышной пены. Продолжая взбивать, добавьте сахар, ванильный сахар, соль, молоко и коньяк. Постепенно добавляя муку, вымесите тесто руками.

Из готового теста скатайте валик диаметром 4 см, заверните его в бумагу для выпечки и поместите минимум на 30 минут в холодильник. Охлажденное тесто нарежьте кружочками толщиной 5 мм и уложите на противень. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при температуре 200 °С. Подавайте к виски.

Маковые фигурки с плавленым сыром «Знаковые»

...

- *2 2/3 стакана муки*
- *300 г плавленого сыра*
- *1 яйцо*
- *2-3 ст. ложки мака*
- *350 г маргарина*
- *2 ч. ложки соли*

Замесите тесто из муки, измельченного плавленого сыра, соли и размягченного маргарина, добавив немного воды. Готовое тесто поместите на 30 минут в холодильник.

Затем раскатайте в пласт, смажьте взбитым яйцом, посыпьте маком и вырежьте с помощью формочек фигурки. Выпекайте в духовке 10 минут при средней температуре.

Сметанные галеты с красным перцем, тмином и кориандром «Три сорта сразу»

...

• 250 г муки
• 100-110 г сметаны
• 1 яйцо
• 2 ст. ложки крахмала
• сода – на кончике ножа
• 50 г сливочного масла
• красный перец, тмин, кориандр и соль – по вкусу

Яйцо взбейте со сметаной. Размягченное масло смешайте с мукой, крахмалом, содой, солью, добавьте к смеси из яйца и сметаны и замесите тесто.

Готовое тесто поместите на 30 минут в холодильнике. Затем разделите его на 3 части и в каждую из них добавьте либо красный перец, либо тмин, либо кориандр, тщательно перемешав.

Раскатайте каждую часть теста в пласт и вырежьте с помощью маленьких формочек 3 вида фигурок или фигур для трех видов теста. Подготовленные изделия уложите на противни и наколите вилкой. Выпекайте в духовке до золотисто-коричневого цвета при температуре 200 °С.

Сливочные фигурки из теста на пиве с маком, тмином и солью «Харизматичные»

...

- *2 стакана муки*
- *1 стакан пива*
- *250 г маргарина*
- *мак, тмин и соль – по вкусу*

Нарубите ножом муку и размягченный маргарин до получения крошки. Влейте пиво, замесите тесто и поместите его на 1 час в холодильник. Охлажденное тесто раскатайте в тонкие пласты и нарежьте небольшими ромбиками, квадратиками, кружочками.

Каждое изделие одной стороной обмакните в смеси из мака, тмина и соли и уложите на противни обсыпанной стороной вверх. Выпекайте в духовке до зарумянивания при температуре 220 °С.

Сырные треугольнички с горчицей, петрушкой, базиликом и шнитт-луком «Песто»

...

На 100 шт.:

• 1 стакан муки

• 1/2 стакана любого тертого сыра

• 1 желток

• 1/2 ч. ложки сухой горчицы

• 1/2 ч. ложки чесночного порошка

• 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки

• 1 ст. ложка измельченной зелени базилика

• 1 ст. ложка нарезанного шнитт-лука

• 90 г сливочного масла

Просейте все сухие ингредиенты в миску, вотрите размягченное масло, добавьте травы, сыр, желток и плотно утрамбуйте смесь рукой. Замесите тесто, накройте его и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм между двумя листами пергамента, нарежьте на квадраты со стороной 4 см, затем нарежьте их по диагонали, чтобы получились треугольнички. Уложите их на расстоянии 1 см друг от друга на смазанные маслом противни.

Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 200 ˚С и остудите на противнях. Храните в плотно закрывающихся контейнерах.

Шоколадные кусочки с орехами-ассорти, цукатами, изюмом, засахаренной вишней, ямайским перцем и перцем чили по-флорентийски «Закуска Медичи»

...

На 30–40 шт.:

• 3 ст. ложки муки

• 150 г молочного шоколада

• 50 г нарезанных ядер миндаля, пекана, фундука

• 50 г смеси цукатов

• 25 г изюма

• 15 г засахаренной вишни

• 5 ст. ложек сахара

• 75 г сливочного масла

• 1/4 ч. ложки свежемолотого ямайского (гвоздичного) перца

• 1 щепотка перца чили

Нагрейте масло с сахаром, пока сахар не растает. Смешайте муку, орехи, нарезанные цукаты, изюм и нарезанную вишню. Полученное тесто тщательно перемешайте и ложкой уложите кусочки на большом расстоянии друг от друга на выстланный бумагой для выпечки противень.

Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 180 ˚С.

Пока печенье горячее, подровняйте края плоской стороной ножа и дайте остыть.

Растопите нарезанный кусочками шоколад на водяной бане. Добавьте в него ямайский перец, перец чили и перемешайте. Полученной смесью смажьте плоскую сторону каждого печенья и дайте застыть. Подавайте к глинтвейну.

Луковые кусочки со сметаной, чесночным порошком и сыром пармезан «Первосортные домашние чипсы»

...

• 1 3/4 стакана пшеничной муки
• 1/4 стакана блинной муки
• 1/3 стакана тертого сыра пармезан
• 1/4 стакана измельченного шнитт-лука
• 1 1/2 ст. ложки хлопьев сушеного лука
• 1 ст. ложка чесночного порошка
• 2 желтка
• 1/2 стакана сметаны
• 30 г сливочного масла
• 1/2 ч. ложки соли

Просейте муку, соль и вотрите в смесь размягченное масло. Добавьте сметану, лук и примерно четверть стакана воды, чтобы все ингредиенты слиплись. Замесите тесто, накройте его и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто разделите на 6 частей и каждую из них раскатайте между двумя листами пергамента в пласт толщиной 2 мм. Уложите 1 пласт теста на противень, смазанный маслом, смажьте взбитыми желтками и посыпьте шестой частью из смеси чесночного порошка, сушеного лука и сыра.

Выпекайте в духовке около 10 минут при температуре 200 ˚С до коричневого цвета. Затем переложите на решетку и дайте остыть. Остывший корж наломайте на кусочки и повторите процедуру с оставшимися пластами теста.

Кофейные ломтики с фундуком и сахаром по-итальянски «Бискотти к вермуту»

...

На 30 шт.:

• 1 1/3 стакана пшеничной муки

• 1/3 стакана блинной муки

• 1 стакан обжаренных целых ядер фундука

• 1/3 стакана молотого фундука

• 2 яйца

• 1 стакан сахара

• 1 ст. ложка растворимого кофе

Взбейте сахар с яйцами, добавьте муку, смешанный с 2 ч. ложками воды кофе, молотый фундук и целые ядра. Замесите липкое тесто и разделите его на 2 части. Руками, посыпанными мукой, придайте каждой части форму колбаски длиной 20 см и уложите на смазанный маслом противень.

Выпекайте в духовке около 35 минут при температуре 190 °C и дайте остыть на противне. Готовые колбаски нарежьте по диагонали на кусочки толщиной 1 см, уложите на противень и выпекайте, перевернув 1 раз, еще 25 минут до тех пор, пока печенье не станет хрустящим и сухим.

Готовое печенье остудите на противне. Это печенье лучше приготовить за 2 дня до подачи. Храните в плотно закрывающемся контейнере около 1 месяца.

Медовые прямоугольнички с апельсинной цедрой и сахарной пудрой «К красному игристому»

...

• 3 1/3 стакана муки
• 150 г акациевого меда
• 5 яиц
• тертая цедра 2 апельсинов
• 1 ч. ложка апельсинного сока
• 150 г сливочного масла
• оливковое масло, сахарная пудра и соль – по вкусу

Смешайте муку с солью, просейте горкой и положите в ее центр 50 г меда, взбитые яйца, апельсинную цедру и нарезанное кусочками размягченное сливочное масло. Влейте апельсинный сок, тщательно перемешайте все до получения гладкой однородной массы и скатайте в шар. Заверните его в полотенце или в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Полученное тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм на посыпанной мукой поверхности. Вырежьте колесиком для разрезания теста прямоугольнички размером 3×5 см.

Разогрейте оливковое масло на сковороде. Когда масло будет достаточно горячим (при опускании кусочка хлеба или теста в масло оно должно потрескивать), погрузите в него 5–6 прямоугольничков и обжарьте их с обеих сторон.

Готовые изделия извлеките из масла шумовкой и уложите на бумажные полотенца. Постепенно перекладывайте печенье на блюдо, посыпая его сахарной пудрой. Подавайте с оставшимся медом и охлажденным красным полусладким игристым.

Иллюстрации

Масляные ромашки из сливочного теста с фруктовым или ягодным вареньем «Бакинское курабье»

Ореховые трубочки с начинкой из арахиса и сахарной пудрой «Волшебные дудочки»

Слоеные жгутики из готового теста с вареньем «Модная коса – девичья краса»

Ванильные шарики с кремовой начинкой из вареной сгущенки и сливочного масла «Любимые с детства орешки»

Пряные кружочки с корицей, имбирем, кардамоном, мускатным орехом и гвоздикой по-датски «Вкуснее шведских»

Сливочные полосочки с ванильным экстрактом и начинкой из густого варенья или джема «Веселые клоуны»

Песочные конвертики с сахарной пудрой и начинкой из густого варенья «Онегинские»

Песочные шайбочки с начинкой из сливочного крема со сгущенным молоком «Третьяковские»